

Makis roses au Queen Pink Cheese

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**



Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese
- 8 feuilles de riz
- 30 cl de jus de betterave
- 100 g de pousses de soja
- Roquette

Étapes de la préparation

1. Découpez des gros bâtonnets dans le Pink Queen Cheese.
2. Préparez les rouleaux roses : pour ce faire, faites tremper les feuilles de riz une à une dans le jus de betterave.
3. Une fois ramollies, déposez sur le plan de travail et ajoutez un peu de roquette en laissant un peu de marge sur les bords.
4. Placez des pousses de soja et déposez un bâtonnet de Pink Queen Cheese.
5. Repliez les bords de la feuille de riz vers le centre et roulez jusqu'à obtenir des rouleaux bien serrés.

6. Découpez et placez dans les assiettes de service.
7. Servez accompagné d'une sauce soja.

? **Astuce** : Ajoutez à vos makis de Pink Queen Cheese des tranches de sashimi de thon rouge.



Recette Fromi : makis roses au Queen Pink Cheese