

Ty-makis met geplette artisjokken en makreel



10 stuks - 2 mensen

20 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

1 glas van 105 g la belle-iloise Makreel Artisjokstukjes

1 blaadje gedroogd nori zeewier (voor maki's)

1/4 granny appel

2 theelepels paneermeel

1 theelepel citroensap

Optionele decoratie: **korianderblaadjes**, rucola, zeekraal of roze bessen

De fasen

- 1- Snijd de appel in staafjes van 3 mm en besprenkel met citroensap
- 2- Knip het norivel doormidden met een schaar
- 3- Bestrijk elke kant met de helft van de glaasjes makreel-artisjok concassé en laat een klein strookje vrij aan de bovenkant. Bestrooi met paneermeel en leg de appelstaafjes op een rij.
- 4- Rol op, eindigend met de losse strook
- 5- Koel gedurende 15 minuten
- 6- Snijd met een "goed mes" in stukjes van 1,5 cm, leg ze op de plak en versier naar smaak