

Tonijn tataki en **mango rolletjes**



6-8 mensen

30 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 139 g** van la belle-iloise Tonijn natuurlijk
- 1 glas van 95 g** la belle-iloise Mayoz'algues
- 10** rijstbladeren
- 1** mango
- 4** rode koolbladeren
- 4 blaadjes** ijsbergsla
- 1 half kopje** geroosterde zwarte en witte sesamzaadjes
- 8** verse korianderblaadjes
- 1 eetlepel** appelazijn
- 1 snufje** zout en peper

De fasen

- 1- Schil de mango en snijd hem in kleine staafjes, samen met de rode kool en ijsbergsla
- 2- Laat het blikje natuurlijke tonijn la belle-iloise uitlekken
- 3- Meng in een kom de la belle-iloise tonijn au naturel met 2 eetlepels la belle-iloise Mayoz'algues
- 4- Meng de mangosnippen met de appelazijn, zout en peper en zet apart
- 5- Week een vel rijst 10 seconden in koud water Laat uitlekken en leg op een bord Strooi de sesamzaadjes over het rijstpapier
- 6- Garneer de onderste rand van het blad met het tonijnmengsel, een paar mango-, kool- en ijsbergstokjes en korianderblaadjes
- 7- Vouw de onderste rand van het vel over de vulling, dan de zijkanten en rol het rijstpapier op