

Roastbeef met wasabimayonaise en wakamé

Ingrediënten

200 gram roasted beef
50 gram wakamé
2 lente-ui in fijne reepjes.
3 el mayonaise
2 tl wasabi (of naar smaak)
1 el geroosterd sesamzaad

Bereidingswijze

- Maak de wasabimayonaise door mayonaise en wasabi door elkaar te roeren.
- Rooster de sesamzaadjes lichtbruin. Blijf erbij want ze verbranden snel.
- Snijd de plakjes roasted beef in tweeën.
- Draai van de halve plakjes 'puntzakjes' en verdeel die in stervorm over vier bordjes.
- Verdeel de wakamé losjes over puntzakjes.
- Sprenkel de lente-ui losjes over het bord en daarna de sesamzaadjes.
- Leg in het midden van de 'ster' een toef wasabimayonaise

Hulpmiddelen

Tips

Ik heb gekozen voor de vorm van puntzakjes, omdat die gemakkelijk met stokjes te eten zijn. Maar fantasieer het vrijelijk op los.