



Makis Végétarien au quinoa & LYV Sauvignon blanc

- 200 g quinoa noir
- 3 càs miso blanc
- 3 feuille algues nori
- 1 avocat, coupé en bâtonnets
- 150 g carotte, coupée en bâtonnets
- 1 betterave cuite, pelée et coupée en bâtonnets
- 1/2 daikon, coupé en bâtonnets
- 2 noix wasabi
- 1 càs gingembre rose
- 90 ml sauce soja

PRÉPARATION DE LA RECETTE

- Cuire le quinoa selon les indications du paquet en ajoutant le miso blanc dans l'eau.
- Préparer les makis en mettant du quinoa sur les feuilles l'algue nori en laissant une marge de 1 cm au sommet, pour pouvoir refermer.
- Placer les bâtonnets d'avocat, de betterave, de carotte et de daikon tout le long. Rouler la feuille et terminer en mettant un peu d'eau pour refermer les makis.
- Couper les rouleaux en tranches de 1 cm. Servir avec gingembre mariné, du wasabi et la sauce soja