

RECEPT VAN: Kidneybonenrouleau		Hoeveelheid : 4 staven
INGREDIËNTEN	MATERIALEN	
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 gram tahoe in stukjes, • 6 rauwe eidooiers • 2 takje dille (zonder steel), • 2 takje basilicum(zonder steel), • 2 takje peterselie(zonder steel), • 2 gehakt teentje knoflook, • sambal & zout naar smaak • 2 liter blik kidneybeans 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ koksmes ➤ Snijplank ➤ Eetlepel ➤ Garde ➤ Mengkommen ➤ Maatbeker ➤ Afvalbakje ➤ Afruimbakjes ➤ Keukenmixer ➤ Spuitzak ➤ Slagersfolie ➤ Trekfolie ➤ Spatel 	
BEREIDINGSWIJZE	DITS EN DATS	
<ul style="list-style-type: none"> • Doe de tahoe in stukjes, rauwe eidooier, dille, 1 takje basilicum, peterselie, gehakt teentje knoflook, sambal & zout naar smaak in een keukenmixer. Maal het fijn tot een egale emulsie: superglad • Doe een lepelbeslag inkokend water. Proef dit en bekijk of het een mooi compact geheel is geworden (want de tahoe houdt eindelijk de bonen bij elkaar).Wanneer niet stevig genoeg. Eidooier bij het tahoemengsel (dan weer testen). • Lek de Kidneybeans uit blik heel goed uit. Écht goed uitlekken. • Spatel de kidneybeans dan door het tahoebeslag • Leg op werkbank een grootstuk trekfolie, daarop bedekken met slagersfolie. Spuit over de lengte het beslag. Laat bij uiteinde ruimte vrij. Rol het slagersfolie op zodat er ‘een dunne worst’ ontstaat • Rol deze ‘worst’ nu inde trekfolie. Uiteinde strak inrollen en dichtknopen. Nu heb je mooie dunne lange staven • Gaar ze in de stoomoven. Rond de 25 minuten • Laat de staven afkoelen. Opstijven in koeling ensnij daarna met een scherp mes mooie ronde plakjes. Bij elk plakje elke keer het mes in warm water dopen. Vergeet het plastic niet te verwijderen!!! 	<ul style="list-style-type: none"> • Het mengsel met de tahoe en bonen moet een stevige massa zijn • Maak dunne rollen (doorsnede twee-euromunt) • Maak plakken van 1 cm dik • Wanneer stevig genoeg zet ze rechtop het bord. 	
Serveertip		