

# Easy-fingerfood-vorm

nr: 223-027

Rasant, het kleine apparaat voor het grote genot. Er bestaat niets vergelijkbaars waarmee u op zeer eenvoudige wijze zulke creatieve delicatessen kunt maken.

Rasant biedt u de mogelijkheid uw gasten en vrienden met veelsoortige variaties enthousiast te maken.

Rasant is gemaakt van hoogwaardige, voor levensmiddelen geschikte materialen en is 100 % Made in Germany.

Nadere informatie op:  
[www.youtube.de](http://www.youtube.de) „Rasant Fingerfood“

## **Sushirijst voorbereiden**

---

200 g sushirijst in een zeef onder stromend, koud water wassen, tot het wegstromende water helder is. Rijst goed laten uitdruipen. Daarna de rijst met 450 ml water aan de kook brengen en 10 minuten afgedekt laten sudderen. De pan van het fornuis pakken en met een doek afgedekt nog eens 10 minuten laten opzwellen.

In de tussentijd drie eetlepels rijstazijn met telkens één afgestreken theelepel zout en suiker opwarmen. De azijnoplossing over de rijst laten druppelen en met een stokje eronder doen. Levert ca. 700 g sushirijst op.

**Vóór gebruik de rijst koud laten worden.**

Grof gestampte aardappels, (de vorige dag gekookt) mengen met havervlokken. Nadat zij in het apparaat zijn gevormd, op een bakplaat in de tot 200° voorverwarmde oven schuiven en ca. 20 minuten, al naargelang de gewenste bruining, bakken. Na het bakken naar believen vullen, bv. met jonge kaas, mayonaise, ketchup etc. en warm consumeren

Om op de mond afgestemde delen te krijgen de cilinder met rijst vullen tot het schuine vulvlak. Zet a.u.b. een kopje azijnwater klaar, waarmee u de stempel af en toe bevochtigt.

Daardoor gaat het gevormde deel beter los. Met de stempel de rijst samenpersen. De steun af en toe met azijnwater bevochtigen.

De cilinder met de stempel van de steun nemen. Het gevormde deel met de stempel omlaag schuiven uit de cilinder en met een korte beweging van de stempel wegpakken Het kant-en-klare deel naar wens vullen.

Sesamzaad lichtjes goudbruin roosteren zonder vet, op een plat bord laten afkoelen, dan de gevormde delen zonder druk in de geroosterde sesam wentelen.

Een stuk marsepein in de cilinder doen, ca. 8 g, met de stempel samenpersen; het gaat simpeler als u hierbij een draaiende beweging maakt.

Het gevormde deel met de stempel uit de cilinder schuiven. Marsepein met een draaiende beweging van de stempel wegpakken, klaar.

Voordat met vloeibare chocolade wordt gevuld, kunt u deze vullen met gehakte noten of amandelen, pistachenoten, rozijnen, krokant enz. of na het vullen erbovenop strooien.

**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

**NL:** Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

**UK:** Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

**F:** Pro-Idee · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 64 55

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen