

## Sushi zonder vis / Sushi without Fish



### **Boodschappenlijstje voor de Flensjes**

125 gram patentbloem  
een snuffje zout  
3 vrije uitloop bio-eieren  
250 ml melk  
1 eetlepel gesmolten boter  
extra boter, om mee te bakken  
**Zo maak je sushi zonder vis**

### **De vulling en decoratie**

2 rijpe bananen  
een kwart mini-watarmeloen  
klein stukje melkchocolade  
klein stukje witte chocolade  
een beetje honing  
**optioneel:**  
choco pasta

### **Eerst bak je flensjes (heel dunne pannenkoeken)**

Zeef meel en zout in een grote kom en klop er 1 voor 1 de eieren door.  
Voeg de melk eraan toe en klop het door.

Smelt 1 eetlepel boter, doe tot slot de gesmolten boter erbij en klop het goed door.

Verhit de pan met een stukje boter, als de boter is gesmolten schep je er een lepel beslag in.  
Bak het flensje in 1-2 minuten lichtbruin, draai om en bak nog 1-2 minuten.  
Bak zo door tot het beslag op is en laat de flensjes helemaal afkoelen.

### **Zo maak je de sushi**

Pel de bananen en snij ze in stukjes, snij de flensjes in lange stroken

#### **Witte chocolade sushi:**

Plet een framboos en rol die met een stukje banaan in het flensje.  
Bestrijk het rolletje met een druppel honing en bestrooi het met witte chocolade-rasp .

#### **Melkchoclade sushi:**

Bestrijk een flensje dun met chocoladepasta en snij het in lange stroken.  
Rol er banaan in, bestrijk het rolletje met honing en bestrooi met geraspte melkchocolade.

#### **Meloen sushi**

Rol een stukje banaan in een strook van een flensje en leg er een stukje meloen bovenop.  
Rol wat zwart fondant dun uit, snij er een strookje af en bedek het rolletje met meloen ermee.

## Sushi zonder vis / Sushi without Fish



### Shopping list

#### For the crêpes

125g all-purpose flour  
a pinch of salt  
3 free range organic eggs  
250ml milk  
1 tablespoon butter, melted  
extra butter, to fry in

#### To fill and decorate

2 ripe bananas  
a quarter watermelon  
a small piece of chocolate, milk  
a small piece of chocolate, white  
A little honey

#### Optional:

Chocolate spread

### How to make Sushi without fish

#### First, you bake crêpes (very thin pancakes).

Sift the flour and salt into a large bowl and beat in the eggs one by one. Add the milk and mix it in well and melt 1 tablespoon of butter, Finally add the melted butter to the mixture and mix it in until combined.

Heat the pan with a piece of butter; once the butter has melted, spoon a ladle of batter into it. Fry the crêpe for 1-2 minutes until light brown, flip it over, and fry for another 1-2 minutes. Continue frying like this until the batter is finished and let the crêpes cool completely.

#### How you make the sushi

Peel the bananas and cut them into pieces; cut the crêpes into long strips.

#### White chocolate sushi:

Mash a raspberry and roll it with a piece of banana in the crêpe. Brush the roll with a drop of honey and sprinkle it with grated white chocolate.

#### Milk chocolate sushi:

Spread a thin layer of chocolate paste on a crêpe and cut it into long strips. Roll a banana in it, brush the roll with a drop of honey, and sprinkle with grated milk chocolate.

#### Melon sushi

Roll a piece of banana in a strip of a crêpe and place a piece of melon on top. Roll out some black fondant icing thinly, cut off a small strip and place it over the melon roll.