

## Samurai Rolls

De vulling:

2 koppen wortelpulp en sap  
2 koppen geweekte (ongeroosterde!) amandelen (24-48u in zuiver water)  
1-2 teentjes look  
1 medium rode ui, gehakt  
2 eetlepels Olijfolie  
2 eetlepels kikkererwten of witte miso (zachte).  
½ tot 1 theelepel ongeraffineerd zeezout naar smaak  
2 eetlepels rauwe sojasaus  
snuifje cayenne peper

optioneel: Kerstomaten in blokjes.

in de rol:

rode paprika, reepjes  
oranje of gele paprika reepjes  
avocado reepjes  
Preischeuten

Maak de wortelen fijn in een keukenrobot, maak dan ook de amandelen fijn en gebruik ook terug de wortelpulp om het proces te vergemakkelijken.

Transfereer wortel en amandel mix naar een kom en voeg alle andere ingrediënten toe behalve de reepjes avocado en rode paprika. Mix alles goed door. Voeg evt. nu nog wat olijfolie toe en meng voorzichtig onder met de hand.

Plaats nu de Nori bladen (zwart is rauw) in een Nori matje. Vul met de wortelpaté en leg er reepjes avocado en rode paprika op en eventueel wat kiemen. Rol het stevig blad op en snij in rolletjes van ongeveer 3 cm.

Opmerking: Amandelen worden bij voorkeur gepeld. Gebruik een scherp mes en maak het regelmatig nat.