



# SÜSSKARTOFFEL MIT SCHWARZES DYAB-LA BOHNENPÜREE



## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Tiefkühlstabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

### SÜSSKARTOFFELCREME

### FÜR DAS BOHNENENPÜREE

**180 g**

**729 g** schwarze [Dyab-la] Bohnen

**5 g** Sucre

**3 g** Meersalz

**1 g** Cannelle

**2 g** Kardamom

**6 g** Gingembre frais, coupé en petits dés

**80 g** Ananas, coupé en petits dés

**3 g** Stärke Novation 4600

## PRÉPARATION

1. Für das Püree die Schwarze Bohnen über Nacht einweichen. In ca. 2,5 Liter Wasser weich kochen.
2. Zwei Drittel der warmen Bohnen mit einen Mixstab pürieren und mit QimiQ Saucenbasis vermischen.
3. Mit Zucker, Salz, Zimt, Kardamon und Ingwer abschmecken. Kokosflocken, Ananas und restliche Bohnen dazugeben und gut vermischen.
4. Stärke darüberstreuen und gut vermischen.
5. Masse in eine Form einfüllen. Auskühlen lassen und in die gewünschte Form schneiden.
6. Zusammen anrichten und mit frittierten Kartoffelwürfel, schwarzen Bohnen und Kresse garnieren.