



HUMMUS AUS WEISSEN BOHNEN



QimiQ AVANTAGES

- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Emulgiert mit Öl



40



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN HUMMUS

170 g	
500 g	Bohnen weiß, gegart
70 ml	Huile d'olive
20 ml	Vinaigre balsamique blanc
50 g	BBQ-Sauce
60 g	Poivron rouge
2 g	Coriandre, haché
	Sel
	Poivre noir

PRÉPARATION

1. Für den Hummus: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
2. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, 15 Minuten stehen lassen und noch einmal gut durchrühren.