



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.