



SCHWARZES DYAB-LA BOHNENPÜREE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1014 G

180 g QimiQ Sauce Base

729 g Haricots noirs [Dyab-la]

5 g Sucre

3 g Sel marin

1 g Cannelle

2 g Cardamome

6 g Gingembre frais, coupé en petits dés

5 g Noix de coco râpée

80 g Ananas, coupé en petits dés

3 g Amidon Novation 4600

PRÉPARATION

1. 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.