



SÜSSKARTOFFEL MIT SCHWARZES DYAB-LA BOHNENPÜREE



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

SÜSSKARTOFFELCREME

FÜR DAS BOHNENENPÜREE

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
80 g	Ananas, coupé en petits dés
3 g	Amidon 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.