



SÜSSKARTOFFEL MIT SCHWARZES DYAB-LA BOHNENPÜREE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

SÜSSKARTOFFELCREME

FÜR DAS BOHNENENPÜREE

180 g QimiQ Sauce Base

729 g Fagioli neri [Dyab-la]

5 g Zucchero

3 g Sale marino

1 g Cannella

2 g Cardamomo

6 g Radice di zenzero,

80 g Ananas,

3 g Novation Starch 4600

PREPARAZIONE

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.