

Rezept mit Zusammensetzung

Grüne Bohnen mit Chili & schwarzem Sesam

Angaben für 1 kg

Zutaten

TK-Bohnen 2 x 2.5 kg geschnitt	1,000 kg	Pistor
Sesam schwarz ganz 300g WIBERG	0,004 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,005 kg	Rezeptur
Thai Sweet Chilli Jam 920g Kno	0,040 kg	Pistor

VORBEREITUNG:

1. Bohnen leicht antauen

ZUBEREITUNG:

1. Bohnen in Rapsöl heiss anbraten bis diese leicht Farbe nehmen
2. Zum Schluss etwas Chili Paste begeben
3. Gem. Rezeptur gut abschmecken

ANRICHTEN:

1. vor dem Anrichten mit etwas schwarzem Sesam bestreuen

HINWEIS:

Es ist zu beachten, dass die Bohnen leicht braun werden. Daher empfiehlt es sich mit kleineren Chargen zu arbeiten



Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,0045 kg

ZUTATEN:

Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,004 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,000 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.