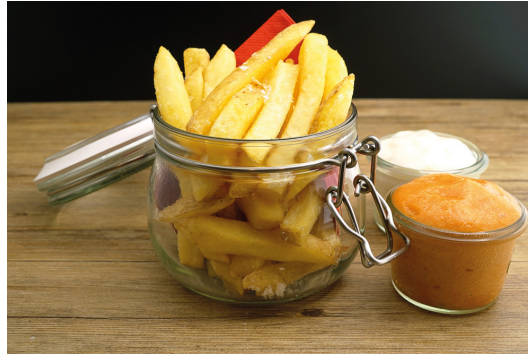




# POMMES FRITES MIT WASABI + TOMATEN-ESPUMA



BAUERNLAND Pommes Frites  
Laut Packungsbeschreibung zubereiten.

## ZUTATEN TOMATEN-ESPUMA:

20 g Olivenöl  
180 g Zwiebel  
5 g Knoblauch  
20 g Zucker  
40 g Tomatenmark  
11 g Limettensaft  
Salz, Pfeffer weiß  
1000 g frische Tomaten  
6 g Kräuter der Provence  
300 g passierte Tomaten  
20 g Pro Espuma kalt

## ZUBEREITUNG:

Kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl hell anschwitzen, Zucker und Tomatenmark beifügen, durchrösten. Limettensaft und grob geschnittene Tomaten begeben, würzen und ca. 1h bei schwacher Hitze langsam köcheln lassen. Passierte Tomaten begeben und weitere 15 Minuten sieden. Abkühlen lassen und danach das Pro Espuma kalt einrühren. Durch ein iSi Sieb passieren und in ein 0,5 Liter iSi Gerät füllen. Mit 1 iSi Sahnekapsel füllen, ca. 16 mal schütteln und kalt servieren.

## ZUTATEN WASABI-ESPUMA:

300 g Mayonnaise  
15 g Wasabipaste  
240 ml Dashi Fond  
Zitronensaft und Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

Zutaten zusammenrühren und in ein iSi Gerät geben. Anschließend eine Sahnekapsel aufdrehen und 4-6 mal kräftig schütteln.

## ZUM ANRICHTEN:



## POMMES FRITES MIT WASABI + TOMATEN-ESPUMA

---

BAUERNLAND Pommes Frites mit dem Tomaten- und Wasabi-Espuma servieren.