# ZOETE AARDAPPEL CHIP MET BRUINE BONEN GANACHE

(voor 8 personen)

*Ingrediënten*
60 gram bruine bonen
40 gram water
10 gram honing
10 gram olijfolie
0,5 gram zout
1 zoete aardappel
wat blaadjes goudsbloem

*Nodig*
Frituurpan
Mandoline
Spuitzak

**Bruine bonen puree**
Week de bonen 8 uur in het water en kook ze met deksel op de pan gaar.
Pureer de massa in de keuken machine of met de staafmixer / blender en voeg achtereenvolgens het zout, honing en olijfolie toe. Doe in spuitzak.

**Chip van zoete aardappel**
Was de zoete aardappel goed en snijd met mandoline in dunne plakjes.
Frituur deze goudgeel.

*Opmaak*
Spuit een mooie bol puree op de chips en garneer met 2 of 3 goudsbloem blaadjes

2016 INTERNATIONAL YEAR OF PULSES

BOLENIUS