Causa De Plátano – aus Peru – Bananentasche zum Füllen

Zutaten

- Kochbananen
- Gelbe Chili (ají amarillo - c*apsicum baccatum)*
- Öl
- Zitrone
- Salz
- Füllung nach eigenem Wunsch

Zubereitung

1. Die Kochbananen werden angekocht, dann geschält und zu Püree gestampft.
2. Die gelbe Chili wird gesäubert, entkernt und dann im Mixer gequirlt. Das Bananen-Püree und die zerkleinerte gelbe Ají werden miteinander verknetet, unter Zugabe von Salz, Zitronensaft und Öl. Alles wird dabei nach in der Menge nach eigenem Geschmack abgestimmt.
3. Nachdem alles gut verknetet wurde, wird ein Teil der Masse auf einer eingeölten glatten Oberfläche ausgestrichen.
4. Die Füllung wird aufgetragen und mit der gekneteten Masse abgedeckt.
5. Zur Dekoration werden Mayonnaise, harte gekochte Eier, und Oliven aufgetragen.
6. Alles wird auf Salatblättern serviert.