



RAPID INFUSION HUILE MÉDITERRANÉENNE

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 400 ml d'huile de colza
- 2 feuilles de menthe
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- 10 g de zestes de citron

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans un Kisag-Whipper de 0.5 L et recouvrir avec le tamis Rapid Infusion. Ensuite, bien fermer avec la tête du Kisag. Mettre maintenant l'outil d'infusion en place. Insérer la capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement environ 3 fois.

Laisser reposer au moins 30 minutes - plus longtemps, plus intense sera le goût. Ensuite, relâcher la pression en actionnant le levier et verser l'huile à travers le tamis d'infusion dans une bouteille.

→ **Conseil:** L'huile méditerranéenne est délicieuse avec la viande, le poisson ou les légumes grillés.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur kisag.ch