



HUILE D'AIL DES OURS

pour 0.5l whipper



INGRÉDIENTS

- 300 g** d'huile de colza
- 10 g** d'ail des ours grossièrement haché
- 1** pincée de sel
- ½** morceau de feuille de laurier
- 3** grains de poivre

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans le Kisag-Whipper, recouvrir le siphon 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.

Mettre au frais pendant environ 1 heure – plus longtemps, plus intense sera le goût. Ensuite, relâcher la pression et verser l'huile dans une bouteille à travers l'entonnoir et le tamis Kisag.

Peut être utilisé pour la sauce à salade, les marinades, etc.

→ **CONSEIL:** Essayez-le avec des pâtes: une excellente et facile alternative à l'aglio-olio !