



Rezept

KISAG
KÜCHE

SATAY DIP

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 125 ml Kokosmilch
- 2 g Cayennepfeffer
- 2 Rosmarinzweige
- 150 g gesalzene Erdnüsse
- 125 ml Fleischfond

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren und durch Kisag Trichter & Sieb direkt in einen 0.5 L Kisag Whipper passieren. 1 Bläserkapsel einführen und kräftig schütteln. Vor dem Servieren 1-2 Stunden kühlen.

→ **Tipp:** Schmeckt hervorragend zu Satay-Spiessen, Gemüse oder Crackern.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)