



# RAPID INFUSION BÄRLAUCHÖL

*für 0.5l Whippes*



## ZUTATEN

- 300 g** Rapsöl
- 10 g** Bärlauch grob gehackt
- 1 Prise** Salz
- ½ Stk.** Lorbeerblatt
- 3 Stk.** Pfefferkörner

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Kisag-Whipper geben, den Bläser mit dem Rapid Infusion Sieb bedecken.

Danach mit dem Kisagkopf gut verschliessen. Nun das Infusion-Tool aufsetzen. Die Kisag Bläserkapsel einführen und ca. 3 mal kräftig schütteln.

Ca. 1 Stunde kühl stellen – je länger desto intensiver der Geschmack. Danach den Druck ablassen und das Öl durch den Kisag Trichter & Sieb in eine Flasche giessen.

Kann für Salatsauce, Marinaden, etc. verwendet werden.

→ **TIPP: Probiere es mit Pasta: Eine grossartige und einfache Alternative zu Aglio-Olio!**