



Rezept

KISAG
KÜCHE

RAPID INFUSION MEDITERRANES ÖL

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 400 ml Rapsöl
- 2 Minzblätter
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 10 g Zitronenschalen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen 0.5 L Kisag-Whipper geben und 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.

Mindestens 30 Minuten stehen lassen - je länger desto intensiver der Geschmack. Danach den Druck durch Betätigen des Hebels ablassen und das Öl durch das Infusion Sieb in eine Flasche giessen.

→ **Tip:** Das mediterrane Öl schmeckt zu Fleisch, Fisch oder grilliertem Gemüse.

Freude am Kochen!

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