



Rezept

KISAG
KÜCHE

VEGANE SAUCE AIOLI

4 PERSONEN | FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 190 g Sojamilch
- 155 g Rapsöl
- ½ Zitrone, nur Saft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Sojamilch mit Rapsöl, wenig Zitronensaft, 1 gepressten Knoblauchzehe und Salz verrühren.

Die Masse durch Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper passieren. 1 Kisag Bläserkapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln. Vor dem Servieren 1-2 Stunden kühl stellen.

Freude am Kochen!

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