



Recette

CUISINE
KISAG

SATAY DIP

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 100 g** de fromage frais (double crème)
- 125 ml** de lait de coco
- 1 pincée** de poivre de Cayenne
- 2** brins de romarin
- 150 g** de cacahuètes salées
- 125 ml** de fond de viande

PRÉPARATION

Réduire tous les ingrédients en fine purée à l'aide d'un mixeur-plongeur et les passer à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Whipper Kisag de 0.5 L. Introduire 1 capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures avant de servir.

→ **Conseil:** Délicieux avec des brochettes de satay, des légumes ou des crackers.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur [kisag.ch](https://www.kisag.ch)