



SAUCE AÏOLI VEGAN

4 PERSONNES | POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 190 g** de lait de soja
- 155 g** d'huile de colza
- ½** citron, seulement le jus
- 1** gousse d'ail, pressée
- 1** pincée de sel

PRÉPARATION

Mélanger le lait de soja et l'huile de colza. Ajouter le jus de citron, l'ail pressée et le sel.

Passez le mélange à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0.5 L. Insérez une capsule de siphon Kisag et secouez vigoureusement 8 à 10 fois. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Le plaisir de cuisiner!

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