



Zutaten:

250 ml Pflanzenöl
200 g Zitrone(n)



iSi Gourmet Whip



Kilner Clip Top
Einmachglas,
quadratisch



GEFU
Zitronensaftausgießer
Zitronello



Emile Henry Ölgießer in
farine



iSi Trichter & Sieb



Kilner Essig- und
Ölgießer, 500 ml



Global GS-09R Yoshikin
Zitronen-/Tomatenmesser
r, 8 cm

1

Die Zitronen mit der Handfläche auf einer festen Unterlage rollen.

2

Die Zitrone mit einem Messer achteln.

3

Die Stücke zusammen mit dem Öl in den iSi Gourmet Whip geben.

4

Rapid Infusion Set laut Anleitung am iSi Gourmet Whip anbringen. Eine iSi Kapsel aufschrauben, iSi Gourmet Whip 5-mal kräftig schütteln.

5

Den Whip 15 Minuten ruhen lassen.

6

Anschließend durch Betätigen des Hebels rasch entlüften.

7

Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und Sieb mit Siebdichtung entnehmen.

8

Das Öl mit Hilfe von Trichter & Sieb in ein Glas geben oder in eine Flasche füllen.

Selbstgemachtes Öl steht dem im Supermarkt gekauften in fast nichts nach. Der Aufwand hält sich in Grenzen und die Möglichkeiten sind deutlich individueller. Nur bei der Haltbarkeit sollten Sie ein Auge auf die Flasche haben: Kühl und dunkel gelagert hält sich selbstgemachtes Öl ca. 6 Monate.