



Unser Bestes für Ihre Familie

All-i-Oli léger von Basilikum TM 31

4 Portionen

1	Knoblauchzehe
500 g	Vollmilch
20 Blätter	Basilikum
20 g	Salz
250 g	Pflanzenöl

- Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** hacken.
- Milch, Basilikumblätter und Salz zugeben und **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- Thermomix auf **Stufe 3,5** stellen und Öl durch die Deckelöffnung langsam zulaufen lassen, ohne dabei den Messbecher abzunehmen.

Bemerkungen:

- Cristiano Rienzner reicht sein All-i-Oli als Dip zu Gemüse, Fisch und Krustentieren.
- Die All-i-Oli ist 3 Tage im Kühlschrank haltbar.



Thermomix