

VANILLE ZITRONENGRAS-ÖL



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

0,5
l



- 0,5 l Sonnenblumenöl
- 1 Vanilleschote
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 1 Limette, nur die Schale
- 2 Zitronenblätter

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote in Längsrichtung halbieren und das Mark herauskratzen. Das Sereh-Püree untermischen. Das Öl auf 50 Grad erwärmen, dann die Vanilleschote mit dem Mark zusammen mit der Limettenschale und den Blättern hineingeben, etwa eine Stunde lang zwischen 30 und 40 Grad ziehen lassen und dann kalt stellen. Das Öl sieben und z. B. zum Marinieren verwenden.