

RATGEBER

Akabanga Chili-Öl richtig verwenden



Akabanga ist das bekannteste Chili-Öl Ruandas. Es kommt in einer kleinen Tropfflasche – und das aus gutem Grund: Schon ein Tropfen würzt ein ganzes Gericht.

Häufige Fragen

Wie scharf ist Akabanga?

Akabanga ist extrem scharf. Deshalb kommt es in einer Tropfflasche – schon ein Tropfen würzt ein ganzes Gericht.

Wie dosiere ich Akabanga?

Mit ein bis zwei Tropfen beginnen und erst nach dem Probieren nachwürzen. Kontakt mit den Augen vermeiden und nach dem Dosieren die Hände waschen.

Wozu passt Akabanga?

In Suppen und Eintöpfe, über gegrilltes Fleisch, Fisch oder Bohnen sowie zu Pizza, Pasta und Eiern.

Woraus besteht Akabanga?

Akabanga wird aus Scotch-Bonnet-Chilis hergestellt. Die vollständige Zutatenliste steht auf der Flasche.

Zutaten aus unserem Shop

- Akabanga Chili-Öl 20 ml – Pili-Pili aus Ruanda

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/akabanga-chili-oel/



Scannen & einkaufen