



Groene-colada




the 3X Blucicer Pro™

Sage®

Groene-colada

 *Bereidingstijd: 10 minuten*

 *Voor 4 personen*



the 3X Bluiser Pro™

4 g (ongeveer 15) verse muntblaadjes
120 ml witte rum
215 g (ongeveer 1) vruchtvlees van
een drinkkokosnoot
250 ml kokoswater
120 g (ongeveer 6) ijsblokjes
190 g (ongeveer 2) geschilde limoenen
430 g (ongeveer ¾) geschilde ananas
150 g (ongeveer 5) bladeren boerenkool

Bereiding

- 1. Voeg de muntblaadjes, rum, het vruchtvlees en water van de kokosnoot en de ijsblokjes toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.*
- 2. Zet de snelheidsknop op 1 en pers de limoenen.*
- 3. Verhoog de snelheid tot 7 en pers de ananas.*
- 4. Verlaag de snelheid dan tot 9 en pers de boerenkool.*
- 5. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.*
- 6. Selecteer snelheid 10 en meng gedurende 1 minuut. Serveer in hoge glazen met ijs.*

Tips

Haal het vruchtvlees van een jonge kokosnoot uit een verse drinkkokosnoot. Koop er een die al een gat heeft in de bovenkant.

Afhankelijk van hoe rijp de kokosnoot is, moet je het vruchtvlees mogelijk langer mixen.