



Piña-Kale-ada
Piña-Kale-ada



the 3X Blicer-Pro

Breville

Piña-Kale-ada

Piña-Kale-ada

 Prep • Préparation 12 minutes

 Serves • Portions 4



the 3X Juicer™ Pro

3 ounces (90ml) white rum
3 ounces (90ml) unsweetened coconut milk
1½ tablespoons (23ml) agave syrup
7 ice cubes (200g)
4 Tuscan kale leaves (70g)
1 small lime, peeled (50g flesh)
1¼ pounds (565g) fresh pineapple chunks

3 oz (90 ml) de rhum blanc
3 oz (90 ml) de lait de coco non sucré
1½ c. à soupe (23 ml) de sirop d'agave
7 glaçons (200 g)
4 feuilles de chou palmier noir de Toscane (70 g)
1 petite lime, pelée (50 g de chair)
1¼ lb (565 g) de morceaux d'ananas frais

Method

1. Place rum, coconut milk, agave syrup and ice into blender jug and attach to juicer spout.
2. Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lime.
3. Increase speed to 8 and juice kale.
4. Decrease speed to 7 and juice pineapple.
5. Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.
6. Select FROZEN COCKTAIL program.
7. Serve immediately.

Préparation

1. Mettre le rhum, le lait de coco, le sirop d'agave et les glaçons dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.
2. Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de lime.
3. Augmenter la vitesse à 8 et extraire le jus du chou palmier.
4. Réduire la vitesse à 7 et extraire le jus d'ananas.
5. Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.
6. Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.
7. Servir immédiatement.