



*Vodka Paradise*  
*Vodka à la poire*



*the 3X Bluicer-Pro*

**Breville**

# Vodka Pearadise

## Vodka à la poire

 Prep • Préparation 10 minutes

 Serves • Portions 4



4 ounces (120ml) vodka

4 mint leaves

6 ice cubes (170g)

1 medium lemon, peeled (70g flesh)

$\frac{3}{4}$ -inch (1.75cm) piece of ginger (15g)

4 ripe pears (980g)

4 oz (120 ml) de vodka

4 feuilles de menthe

6 glaçons (170 g)

1 citron moyen, pelé (70 g de chair)

1 morceau de gingembre de

$\frac{3}{4}$  po / 1,75 cm / 15g

4 poires mûres (980 g)

### Method

1. Place vodka, mint and ice into blender jug and attach to juicer spout.
2. Turn variable speed dial to Speed 1 and juice lemon.
3. Increase speed to 8 and juice ginger, then juice pears.
4. Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.
5. Turn variable speed dial to Speed 10 and blend for 20 seconds.
6. Pour into 4 iced glasses and serve immediately.

### Préparation

1. Mettre la vodka, la menthe et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.
2. Tourner le sélecteur de vitesse à 1 et extraire le jus de citron.
3. Augmenter la vitesse à 8 et extraire le jus de gingembre, puis le jus de poire.
4. Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.
5. Tourner le sélecteur de vitesse à 10 et mélanger pendant 20 secondes.
6. Verser dans 4 verres glacés et servir immédiatement.