

REBEL COFFEE

Et højt glas fyldes med

- 2 cl Baileys Irish Cream®
 - 4 cl mørk rom
 - 2 cl Contreau®
 - Sort kaffe
 - Smages til med rørsukker
 - Flødeskum
- drysses med kanel, serveres med sugerør og skumle hensigter!

Hvis du fik hende til at blive natten over med en Rebel Coffee, kan du få hende til at blive for evigt med en Rebel Breakfast:

REBEL BREAKFAST

1. En pakke bacon klippes i tre stykker, og steges på panden.
2. Fire-fem æg røres op med to spiseskefulde kokosmælk og en teskefuld karry, og tilberedes på en stegepande som almindelige røræg.
3. Æg og bacon anrettes på en tallerken med små stykker ananas og bananskiver ved siden af, sammen med en spiseskefuld sambal oelek.
4. Rist et stykke baguette og put lidt smør og en skive gouda ost på. En stribe dijonsennep på toppen.
5. Rør en dåse tun op med en spiseskefuld mayonaise og en spiseskefuld grøn pesto. Denne tun-blanding fyldes i en croissant du har skåret halvt igennem på langs, og pyntes på toppen med en teskefuld stenbidderrogn.
6. Hertil serveres kaffe eller te og friskpresset mangojuice.



Baguet
2 croissanter
4 - 5 æg
1 pk. bacon
2 spsk. kokosmælk
1 tsk. stærk karry
1 ds. tun
1 ds. ananas
1 banan
Ost (fx Gouda)
Grøn pesto
Sambal oelek
Mayonaise
Dijonsennep
Stenbidderrogn
Kaffe/te
Mangojuice

