

REBEL COFFEE

Ett högt glas fylls med

- 2 cl Baileys Irish Cream®
 - 4 cl mörk rom
 - 2 cl Contreau®
 - Svart kaffe
 - Smaksätt med rörsocker
 - Vispgrädde
- strös med kanel, serverad med sugrör och olycksbådande avsikter!

Om du fick henne att stanna över natten med en Rebel Coffee, kan du få henne att stanna för alltid med en Rebel Breakfast:

REBEL BREAKFAST

1. Skär ett paket bacon i tre bitar och stek i panna.
2. Rör om fyra till fem ägg med två matskedar kokosmjölk och en tesked curry och koka i en stekpanna som vanliga ägggröra.
3. Ägg och bacon läggs på en tallrik med små bitar av ananas och bananskivor bredvid, tillsammans med en matsked sambal oelek.
4. Rosta en bit baguette och lägg på lite smör och en skiva goudaost. En remsa dijonsenap på toppen.
5. Rör upp en burk tonfisk med en matsked majonnäs och en matsked grön pesto. Den här tonfiskblandningen fylls i en croissant som du har halverat på längden, och dekorerad ovanpå med en tesked löjrom.
6. Servera med kaffe eller te och färskpressad mangojuice.



Baguette
2 croissanter
4-5 ägg
1 paket bacon
2 msk. kokosmjölk
1 tsk. stark curry
1 tsk. tonfisk
1 tsk. Ananas
1 banan
Ost (t.ex. Gouda)
Grön pesto
Sambal oelek
Majonnäs
Dijon senap
Löjrom
Kaffe te
Mango juice

