



Jam Jar




the 3X Blucier Pro™

Sage®

Jam Jar

 *Bereidingstijd: 10 minuten*

 *Voor 4 personen*



the 3X Blucizer Pro™

*250 g bevroren aardbeien
150 g (ongeveer een halve) komkommer
in schijfjes van 1 cm
4 g (ongeveer 10) muntblaadjes
400 g (ongeveer 2) middelgrote
rode appels
200 g (ongeveer 3) dunne
rabarberstengels zonder het blad
150 g (ongeveer 1) courgette, bovenkant
erafgesneden*

Bereiding

- 1. Voeg de bevroren aardbeien, komkommer en muntblaadjes toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.*
- 2. Zet de snelheidsknop op 10 en pers de appel.*
- 3. Verlaag de snelheid tot 8 en pers de rabarber. Verlaag de snelheid dan tot 6 en pers de courgette.*
- 4. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.*
- 5. Selecteer het programma Groene smoothie gedurende 30 seconden. Serveer onmiddellijk.*



Frise Ginger Negroni




the 3X Blucifer Pro™

Sage®

Frisse Ginger Negroni

 *Bereidingstijd: 15 minuten*

 *Voor 4 personen*



the 3X Bluiser Pro™

30 ml gin

30 ml Campari

30 ml Sweet Vermouth Rosso

350 g (ongeveer 15) ijsblokjes

60 g (ongeveer 3 cm) gember

1,3 kg (ongeveer 8) geschilde sinaasappels

Bereiding

- 1. Voeg de gin, Campari, vermouth en het ijs toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.*
- 2. Zet de snelheidsknop op 8 en pers de gember.*
- 3. Verlaag de snelheid tot 1 en pers de sinaasappels.*
- 4. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.*
- 5. Selecteer het programma IJscocktail. Serveer onmiddellijk.*

Tips

Voeg meer ijs toe voor een dikkere consistentie.



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.



Bourbon Orchard




the 3X Blucifer Pro™

Sage®

Bourbon Orchard

 Bereidingstijd: 10 minuten

 Voor 4 personen



the 3X Bluciger Pro™

*150 g (ongeveer een halve) komkommer
in schijfjes van 1 cm*

2 eetlepels vloeibare honing

120 ml bourbon

*260 g (ongeveer 3) geschilde hele citroenen
zonder het wit en de velletjes*

680 g (ongeveer 5) grannysmithappels

180 g (ongeveer 8) ijsblokjes

Bereiding

1. Voeg de komkommerschijfjes, honing en bourbon toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.
2. Zet de snelheidsknop op 1 en pers de citroenen.
3. Verhoog de snelheid tot 10 en pers de appels.
4. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.
5. Selecteer het smoothieprogramma.
6. Verdeel de ijsblokjes over 4 serveerglazen en schenk de cocktail eroverheen. Serveer onmiddellijk.



App'ocado Spice




the 3X Blucifer Pro™

Sage®

App'ocado Spice

 Bereidingstijd: 10 minuten

 Voor 4 personen



the 3X Bluiser Pro™

85 g (ongeveer een halve grote) rijpe avocado, zonder schil en pit

1 eetlepel walnoten

½ theelepel gemalen kaneel

¼ theelepel vanille-extract

120 g (ongeveer 6) ijsblokjes

600 g (ongeveer 3) middelgrote grannysmithappels

100 g babyspinazie

330 g (ongeveer 1) komkommer

Gemalen nootmuskaat als garnering

Bereiding

- 1. Voeg de avocado, de walnoten, het gemalen kaneel, het vanille-extract en de ijsblokjes toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.*
- 2. Zet de snelheidsknop op 10 en pers de appels en de spinazie.*
- 3. Verlaag de snelheid tot 4 en pers de komkommer.*
- 4. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.*
- 5. Selecteer het programma Groene smoothie.*
- 6. Schenk het mengsel in hoge glazen. Besprenkelen met nootmuskaat en serveren.*



Beet the Blues




the 3X Blucicer Pro™

Sage®

Beet the Blues

 *Bereidingstijd: 10 minuten*

 *Voor 4 personen*



the 3X Bluiser Pro™

250 g bosbessen

*250 g (ongeveer 2) middelgrote peren,
in vier parten gesneden en klokhuis
verwijderd*

100 g (ongeveer 5) ijsblokjes

45 g (ongeveer een halve) geschilde citroen

*300 g (ongeveer 2) courgettes, bovenkant
erafgesneden*

*220 g (ongeveer 2) middelgrote rode
bieten, zonder steeltjes*

Bereiding

- 1. Voeg de bosbessen, peren en ijsblokjes toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.*
- 2. Zet de snelheidsknop op 1 en pers de citroen.*
- 3. Verhoog de snelheid tot 6 en pers de courgettes.*
- 4. Verhoog de snelheid dan tot 10 en pers de rode bieten.*
- 5. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.*
- 6. Selecteer het programma Groene smoothie. Serveer onmiddellijk.*



Vodka Paradise




the 3X Blucifer Pro™

Sage®

Vodka Pearadise

 Bereidingstijd: 10 minuten

 Voor 4 personen



the 3X Bluiser Pro™

100 ml vodka

6 g (ongeveer 20) muntblaadjes

100 g (ongeveer 5) ijsblokjes

*95 g (ongeveer 1) hele geschilde citroen,
zonder het wit en de velletjes*

20 g verse gember

*1 kg (ongeveer 8) rijpe middelgrote
Packham-peren*

½ theelepel gemalen kaneel als garnering

Bereiding

1. Voeg de vodka, muntblaadjes en ijsblokjes toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.
2. Zet de snelheidsknop op 1 en pers de citroen.
3. Verhoog de snelheid tot 8 en pers de gember en peren.
4. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.
5. Selecteer het programma IJscocktail.
6. Schenk het mengsel in hoge glazen, besprenkel met gemalen kaneel en serveer.



Bessenfrappe




the 3X Blucifer Pro™

Sage®

Bessenfrappé

 Bereidingstijd: 12 minuten

 Voor 4 personen



the 3X Bljuicer Pro™

120 g (ongeveer 6) ijsblokjes
300 g bevroren aardbeien
6 g (ongeveer 12) verse basilicumblaadjes
190 g (ongeveer 2) geschilde limoenen
600 g watermeloen, zonder schil
en in stukjes gesneden

Bereiding

1. Voeg de ijsblokjes, bevroren aardbeien en basilicumblaadjes 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 3 en pers de watermeloen.
4. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.
5. Selecteer het programma IJscocktail. Serveer onmiddellijk.



Sinaasappel/mango-slushie




the 3X Blucicer Pro™

Sage®

Sinaasappel/mango-slushie

 Bereidingstijd: 10 minuten

 Voor 4 personen



the 3X Bljuicer Pro™

*350 g bevroren mango, in stukken
gesneden*
120 g (ongeveer 6) ijsblokjes
5 g (ongeveer 15) verse muntblaadjes
190 g (ongeveer 2) geschilde limoenen
760 g (ongeveer 5) geschilde sinaasappels
Pulp van 2 passievruchten

Bereiding

1. Voeg de mango, ijsblokjes muntblaadjes toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.
2. Zet de snelheidsknop op 1 en pers de limoenen en sinaasappels.
3. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.
4. Selecteer het programma IJscocktail.
5. Voeg de passievruchtenpulp toe. Selecteer snelheid 2 en roer gedurende 5 seconden.



Aardbeien/sinaasappel-margarita




the 3X Blucier Pro™

Sage®

Aardbeien/sinaasappel-margarita

 Bereidingstijd: 10 minuten

 Voor 4 personen



the 3X Bluicer Pro™

*300 g bevroren aardbeien
160 g (ongeveer 8) ijsblokjes
100 ml tequila
30 ml triple sec
190 g (ongeveer 2) geschilde limoenen
500 g (ongeveer 3) geschilde
bloedsinaasappels*

Bereiding

1. Voeg de bevroren aardbeien, ijsblokjes, tequila en triple sec toe aan de blenderkan en bevestig deze aan de sapuitloop.
2. Zet de snelheidsknop op 1 en pers de limoenen en sinaasappels.
3. Verwijder het persopzetstuk en zet de blenderkan op de motorbasis. Zorg dat het deksel goed is gesloten.
4. Selecteer het programma IJscocktail.