

ADMAKERS COFFEE

Et højt glas fyldes med

2 cl Baileys Irish Cream®

2 cl whiskey

2 cl Contreau®

Sort kaffe

Rørsukker

Flødeskum

– drysses med kanel, serveres med sugerør og skumle hensigter!

Hvis du fik hende til at blive natten over med en admakers coffee, kan du få hende til at blive for evigt med en admakers breakfast:

ADMAKERS BREAKFAST

- sydøstasiatisk inspireret morgenmad

Fire-fem æg røres op med to spiseskefulde kokosmælk og en theskefuld karry, og tilberedes på en stegepande som almindelige røræg.

En pakke bacon klippes i tre stykker, og steges på panden.

Æg og bacon anrettes på en tallerken med små stykker ananas og bananskiver ved siden af, sammen med en spiseskefuld sambal oelek.

Rist et stykke franskbrød og put lidt smør og en skive gouda ost på.

Rør en dåse tun op med en spiseskefuld mayonaise og en theskefuld grøn pesto. Denne tun-blanding fyldes i en croisand du har skåret halvt igennem på langs, og pyntes på toppen med en theskefuld stenbidderrogn.

Hertil serveres kaffe eller the og friskpresset appelsinjuice.

Franskbrød/baguet
2 croisanter
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
Stenbidderrogn
Kaffe/the
Appelsinjuice