

	Rock Bar	Ean: 8411712754532	Cod. 5.18000		Q.P. 616
	Siena	Ean: 8411712754525	Cod. 4.70100		Q.P. 528
	Ypsilon	Ean: 8004360045314	Cod. 3.40320		Q.P. 280
	Bodega	Ean: 8004360045345	Cod. 7.10860		Q.P. 252
	Galassia	Ean: 8004360052701	Cod. 3.23299		Q.P. 588
	Sorgente	Ean: 8004360052718	Cod. 3.40440		Q.P. 612
	Executive	Ean: 8004360052725	Cod. 1.28240		Q.P. 480
	Fiore	Ean: 8004360052732	Cod. 1.29080		Q.P. 228
	Rock Bar Loto Capitol	Ean: 8004360045338	Cod. 3.22400		Q.P. 264
 Bormioli Rocco & Figlio S.p.A. Viale Martiri della Libertà, 1 - 43036 Fidenza (PR) Italy Tel:(39) 0524 4111 - Fax (39) 0524 527877 e-mail: divcasa@bormiolirocco.com www.bormiolirocco.com Cod. 070136505					

retro

	Siena 7 cl - 2 1/4 oz Cod. 4.70100 SR6
	Rock Bar 7 cl - 2 1/4 oz Cod. 5.18000 SR6
	Bodega 22 cl - 7 1/2 oz Cod. 7.10860 SR6
	Fiore 7 cl - 2 1/2 oz Cod. 1.29080 SR6
	Sorgente 7 cl - 2 1/4 oz Cod. 3.40440 SR6
	Ypsilon 11 cl - 3 1/2 oz Cod. 3.40320 SR6
	Galassia 6 cl - 2 oz Cod. 3.23299 SR6
	Executive 7 cl - 2 1/4 oz Cod. 1.28240 SR6
	Rock Bar Loto Capitol 7 cl - 2 1/4 oz 6,5 cl - 2 1/4 oz 5,6 cl - 2 oz Cod. 3.22400 SR12

interno





Amuse Bouche 2008



copertina



IT- La moda più giovane e attuale dell' "Amuse Bouche" ora direttamente a casa, per gustare con gli amici aperitivi, stuzzichini e cene servite con originalità e design.

UK- The new and young trend of "Amuse Bouche" arrives directly at your home to try with friends different aperitifs, tastes and dinners always served with originality and design.

FR- Les "Amuse Bouche" arrivent chez vous. Très tendance, original et fonctionnel, vous pourrez les utiliser pour valoriser vos apéritifs, vos brunchs, vos desserts, vos buffets.

DE- Der neue, junge Trend "Amuse Bouche" kommt jetzt auch zu Hause an, um mit Freunden Aperitifs und Speisen zu genießen, die mit Originalität und Design serviert werden.

ES- La moda más joven y actual del "Amuse Bouche" llega ahora directamente a tu casa para que puedas disfrutar de toda la originalidad y el diseño a la hora de ofrecer un aperitivo divertido a tus amigos o una cena especial.

PT- A moda mais jovem e actual do "Amuse Bouche" agora directamente em casa, para saborear com os amigos aperitivos, petiscos e jantares servidos com originalidade e design.

NL- De "Amuse Bouche" komen eraan. Heel trendy, origineel en praktisch zullen ze uw aperitief, brunch, dessert en banketten valoriseren door hun design.

Ricettario nella confezione
Recipe book in pack
Livre de recettes inclus dans la boîte
Rezeptbuch in der Verpackung

Recetario en la confección
Receita livro em pack
Recept boek inbegrepen in de doos





Amuse Bouche

RICETTARIO
RECIPE BOOK
LIVRE DE RECETTES
REZEPHT HEFT
RECETARIO
RECEPTENBOEKJE
LIVRINHO DE RECEITAS



Français

Ingédients pour 4 verrines d'environ 15 cl:
2 oranges de table, 1 branche de feuilles de menthe, 20cl de jus d'orange, Fleur d'orange, Sirop de canne.

Ingédients pour 4 verrines d'environ 7 cl: 40g de quinoa, 1/2 barquette de tomates cerises bien rouges, 1 branche de menthe fraîche, 1/2 citron jaune, 1/2 concombre, 1/2 pot de dés de feta, 3/4 petits oignons blancs, 10 olives noires, Quelques feuilles de persil plat, 70 gr de raisins secs, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Mélange 5 baies, Sel, Poivre, Sale, Pepe.

Ingédients pour 4 verrines d'environ 11 cl: 1 boîte de tomates entières, 1/2 poivron orange, 1/2 concombre, 1 oignon blanc, 1 gousse d'ail entière, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Tabasco, Sel, Poivre, Mélange 5 baies.

Ingédients pour 4 verrines d'environ 6 cl: 10/12 gombas, 1 citron vert, 100g de riz basmati 30cl de crème fraîche semi épaisse, Coriandre, Gingembre, Huile d'olive, Vinaigre balsamique, Sel, Poivre.

Ingédients pour 4 verrines d'environ 7 cl: 10 fraises fraîches, 10 framboises fraîches, 1/2 melon, 1/2 banane, 2 kiwis, 1 brugnion, 1 pêche, 1 citron, 4 feuilles de menthe, 1 sachet de sucre vanille bourbon, Sucre de canne.

Ingédients pour 1 verrine d'environ 11 cl: 1 boule de glace à la fraise, 1 boule de glace à la framboise, 2 framboises, 2 fraises, 1 grappe de groseilles, 1 feuille de menthe, Crème chantilly.

1-SALADE MAROCAINE D'ORANGES

Epluchez et couper votre orange en petits dés carrés dans un saladier. Ajoutez-y les feuilles de menthe finement coupées et mélangez. Ajoutez le jus d'orange, la fleur d'orange, saupoudrez de sucre de canne. Placez la préparation au frigo pour le ressortir quelques minutes avant le service.

2-TABOULE GREC AU QUINOA

Faites cuire votre quinoa et laissez refroidir. Préparez les raisins secs avec une marinade à base de citron, huile d'olive, persil, mélange 5 baies, sel et poivre. Laissez reposer quelques instants. Puis coupez dans un saladier le concombre en dés en retirant la partie centrale, ajoutez les tomates cerises coupées en deux, les oignons blancs coupés en fines lamelles, la menthe fraîche et un filet d'huile d'olive. Mélangez et incorporez le quinoa, le filet de vinaigre balsamique, les olives noires, les raisins secs et la feta.

3-GASPACHO EXPRESS

Mettre tous les ingrédients dans un mixer en augmentant la vitesse progressivement. Une fois le tout bien mixé, laissez refroidir au frigo 1 heure. Servez-le frais!

4-GAMBAS AU GINGEMBRE

Faites cuire votre riz. Pendant ce temps, râpez quelques copeaux de gingembre et épluchez les gambas. Faites les revenir à feu doux, 4/5 minutes à la poêle avec un peu d'huile d'olive et le jus du citron vert, sel et poivre. Incorporez le gingembre. Ajoutez le vinaigre balsamique et la crème fraîche semi épaisse, mélangez délicatement puis retirez le tout du feu. Placez votre riz encore chaud dans le fond de votre verrine, puis verser sur le dessus les gambas chaudes.

5-SMOOTHIE DE L'ETE

Mettez dans le mixer : fraises, framboises, melon, banane, 1 kiwi seulement. Mixez le tout. Ajoutez un jus de citron, le sucre vanillé et une cuillère de sucre de canne (en fonction de votre goût). Pour la décoration, réalisez une petite brochette de fruits frais : coupez en dés le brugnion, la pêche ainsi que l'autre kiwi. Disposez la feuille de menthe sur le tout.

6-GLACES AUX FRUITS ROUGES

Lavez rapidement les groseilles, fraises et framboises, séchez et coupez en deux ou quatre en fonction de la grosseur. Mélangez le tout. Puis sortez vos bacs de glace du freezer. Disposez une boule de chaque parfum dans la verrine. Ajoutez ensuite les fruits et ajoutez la feuille de menthe en guise de décoration.

Deutsch

Zutaten für 4 Glasschälchen von etwa 15 cl:
2 Speiseorangen, 1 Zweig frische Pfefferminze, 20cl Orangensaft, Orangenblütenextrakt, Rohrzucker.

Zutaten für 4 Glasschälchen von etwa 7 cl:
40gr Reismelde, 1/2 Packung dunkelrote, Kirschtomaten, 1 Zweig frische Pfefferminze, 1/2 gelbe Zitrone, 1/2 Gurke, 1/2 Glas Feta-Würfel, 3-4 kleine weiße Zwiebeln, 10 schwarze Oliven, Einige Blätter glatte Petersilie, 70gr Rosinen, Olivenöl, Balsamico-Essig, Bunte Pfefferkornmischung, Salz, Pfeffer.

Zutaten für 4 Glasschälchen von etwa 11 cl:
1 Dose ganzer Tomaten, 1/2 gelbe Paprikaschote, 1/2 Gurke, 1 weiße Zwiebel, 1 ganze Knoblauchzehe, Olivenöl, Balsamico-Essig, Tabasco, Salz, Pfeffer, Bunte Pfefferkornmischung.

Zutaten für 4 Glasschälchen von etwa 6 cl:
10-12 Garnelen, 1 Limette, 100gr Basmatireis, 30cl dickflüssige Crème fraîche, Coriander, Ingwer, Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer.

Zutaten für 4 Glasschälchen von etwa 7 cl:
10 frische Erdbeeren, 10 frische Himbeeren, 1/2 Melone, 1/2 Banane, 2 Kiwis, 1 Nektarine, 1 Pfirsich, 1 Zitrone, 4 Pfefferminzblätter, 1 Tüte Bourbon-Vanillezucker, Rohrzucker.

Zutaten für die Füllung für 1 Glasschälchen von etwa 11cl: 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Himbeereis, 2 Himbeeren, 2 Erdbeeren, 1 Traube Johannisbeeren, 1 Pfefferminzblatt, Schlagsahne.

1-MAROKKANISCHER ORANGENSALAT

Orange schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben. Feingehackte Pfefferminzblätter zugeben und mischen. Orangensaft und Orangenblüte zugeben und mit Rohrzucker bestreuen. Stellen Sie die Salatschüssel in den Kühlschrank, um sie einige Minuten vor dem Servieren herauszuholen.

2-GRIECHISCHES TABOULÉ MIT REISMELDE

Kochen Sie Ihre Reismelde und lassen Sie sie abkühlen. Bereiten Sie für die Rosinen eine Marinade aus Zitronensaft, Olivenöl, Petersilie, bunter Pfefferkornmischung, Salz und Pfeffer vor. Einen Moment ruhen lassen. Anschließend Salatgurke in kleine Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben; dabei den inneren Teil entfernen. Halbierte Kirschtomaten, in feine Lamellen geschnittene weiße Zwiebeln, frische Minze und etwas Olivenöl zugeben. Mischen und Quinoa, etwas Balsamico-Essig, schwarze Oliven, Rosinen und Schafkäse unterrühren.

3-GASPACHO SCHNELLZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Mixer geben und die Geschwindigkeit schrittweise steigern. Sobald alles gut durchgemixt ist, im Kühlschrank eine Stunde abkühlen lassen. Kühl servieren!

4-GARNELEN MIT INGWER

Reis kochen. Währenddessen einige Stückchen Ingwer reiben und Garnelen schälen. Die Garnelen in der Pfanne auf kleiner Flamme mit etwas Olivenöl, dem Limettensaft, Salz und Pfeffer 4/5 Minuten anbraten. Den Ingwer beimischen. Den Balsamico-Essig und die dickflüssige Crème fraîche hinzugeben, vorsichtig mischen und dann alles vom Herd nehmen. Den noch heißen Reis in die Glasschälchen geben und die heißen Garnelen darauf schütten.

5-SOMMER-SMOOTHIE

Erdbeeren, Himbeeren, Melone, Banane, nur 1 Kiwi in den Mixer geben. Alles mixen. Etwas Zitronensaft, den Vanillezucker und (je nach Ihrem Geschmack) einen Löffel Rohrzucker hinzufügen. Zur Dekoration bereiten Sie einen kleinen Spieß aus frischen Früchten vor: Schneiden Sie die Nektarine, den Pfirsich sowie die andere Kiwi in Würfel. Legen Sie ein Pfefferminzblatt darauf.

6-EIS MIT ROTEN FRÜCHTEN

Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren schnell waschen, trocknen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Alles mischen. Dann nehmen Sie Ihre Eisbehälter aus dem Gefrierfach. Geben Sie eine Kugel jeder Sorte in das Glasschälchen. Fügen Sie anschließend die Früchte und ein Pfefferminzblatt als Dekoration hinzu.

Español

Ingredientes para 4 verrines de aprox. 15 cl:
2 naranjas de mesa, 1 rama de hojas de menta, 20 cl de zumo de naranja, Flor de azahar, Azúcar de caña.

Ingredientes para 4 verrines de aprox. 7 cl: 40 gr de quinoa, 1/2 bandeja de tomates cherry, muy maduros, 1 rama de menta fresca, 1/2 limón amarillo, 1/2 pepino, 1/2 bote de cubitos de feta, 3/4 cebollitas blancas, 10 aceitunas negras, unas hojas de perejil plano, 70 gr de uvas pasas, Aceite de oliva, Vinagre balsámico, Mezcla de 5 pimientos en grano, Sal, Pimienta.

Ingredientes para 4 verrines de aprox. 11 cl: 1 lata de tomates enteros, 1/2 pimiento naranja, 1/2 pepino, 1 cebolla blanca, 1 diente de ajo entero, Aceite de oliva, Vinagre balsámico, Tabasco, Sal, Pimienta, Mezcla de 5 pimientos en grano.

Ingredientes para 4 verrines de aprox. 6 cl: 10/12 gambas, 1 limón verde, 100 gr de arroz basmati, 30 cl de nata semiespesa, Cilantro, Jengibre, Aceite de oliva, Vinagre balsámico, Sal, Pimienta.

Ingredientes para 4 verrines de aprox. 7 cl: 10 fresas frescas, 10 framбуesas frescas, 1/2 melón, 1/2 plátano, 2 kiwis, 1 nectarina, 1 melocotón, 1 limón, 4 hojas de menta, 1 bolsita de azúcar de vainilla Bourbon, Azúcar de caña.

Ingredientes para el relleno para 1 verrine de aprox. 11 cl: 1 bola de helado de fresas, 1 bola de helado de framбуesa, 2 fresas, 1 racimo de grosellas, 1 hoja de menta, chantilly.

1-ENSALADA MARROQUÍ DE NARANJAS

Pele y corte la naranja en cubitos en una ensaladera. Añada las hojas de menta finamente cortadas y mezcle. Añada el zumo de naranja, el azahar y espolvoree con azúcar de caña. Guarde la ensaladera en el frigorífico y sáquela unos minutos antes de servir.

2-TABULÉ GRIEGO A LA QUINOA

Cueza la quinoa y deje enfriar. Prepare una pequeña marinada para las uvas pasas a base de limón, aceite de oliva, perejil, mezcla de 5 pimientos en grano, sal y pimienta. Deje reposar unos instantes. A continuación, corte en una ensaladera el pepino en cubitos retirando la parte central, añada los tomates cherry cortados por la mitad, las cebollas blancas cortadas en láminas finas, la menta fresca y un chorrito de aceite de oliva. Mezcle e incorpore la quinoa, el chorrito de vinagre balsámico, las aceitunas negras, las uvas pasas y el queso feta.

3-GAZPACHO EXPRESS

Incorpore todos los ingredientes en la batidora aumentando la velocidad progresivamente. Una vez que todo está bien batido, deje enfriar en el frigorífico durante 1 hora. Sirváse frío!

4-GAMBAS AL JENGIBRE

Ponga a cocer el arroz. Mientras tanto, rallé unas cuantas virutas de jengibre y pele las gambas. Rehóguelas a fuego lento durante 4/5 minutos en la sartén con un poco de aceite de oliva y el zumo del limón verde, la sal y la pimienta. Añada el jengibre. Añada el vinagre balsámico y la nata semiespesa. Mezcle con cuidado y retire el conjunto del fuego. Coloque el arroz aún caliente en el fondo de la verrine e incorpore por encima las gambas calientes.

5-SMOOTHIE DE VERANO

Introduzca en la batidora: fresas, framбуesas, melón, banana, 1 kiwi solamente. Bata el conjunto. Añada zumo de limón, el azúcar de vainilla y una cucharada de azúcar de caña (al gusto). Para la decoración, elabore una pequeña brocheta de fruta fresca: corte en cubitos la nectarina, el melocotón y el otro kiwi. Adorne el preparado con la hoja de menta.

6-HELADOS DE FRUTAS ROJAS

Lave rápidamente las grosellas, las fresas y las framбуesas, séquelas y córtelas por la mitad o en cuartos según el grosor. Mézclelo todo. A continuación, extraiga las bandejas para helado del congelador. Coloque una bola de cada sabor en la verrine. A continuación, añada la fruta y decore con la hoja de menta.

English

Ingredients to fill 4 glasses approx. 15 cl:
2 oranges, 1 sprig mint, 20cl orange juice, Orange flower water, Cane sugar.

Ingredients to fill 4 glasses approx. 7 cl: 40g quinoa, 1/2 packet ripe red cherry tomatoes, 1 sprig fresh mint, 1/2 lemon, 1/2 cucumber, 1/2 jar cubed feta cheese, 3/4 silverskin onions, 10 black olives, Few leaves flat parsley, 70g raisins, Olive oil, Balsamic vinegar, 5 berry mix Salt, Pepper.

Ingredients to fill 4 glasses approx. 11 cl: 1 tin whole tomatoes, 1/2 orange pepper, 1/2 cucumber, 1 white onion, 1 whole clove garlic, Olive oil, Balsamic vinegar, Tabasco, Salt, Pepper.

Ingredients to fill 4 glasses approx. 6 cl: 20g 10/12 Mediterranean prawns, 1 lime, 100g basmati rice, 30cl semi-thick crème fraîche, Coriander, Ginger, Olive oil, Balsamic vinegar, Salt, Pepper.

Ingredients to fill 4 glasses approx. 7 cl: 10 fresh strawberries, 10 fresh raspberries, 1/2 melon, 1/2 banana, 2 kiwis, 1 nectarine, 1 peach, 1 lemon, 4 mint leaves, 1 sachet bourbon vanilla-flavoured sugar, Cane sugar.

Ingredients to fill 1 glass approx. 11 cl: 1 scoop strawberry ice cream, 1 scoop raspberry ice cream, 2 raspberries, 2 strawberries, 1 bunch redcurrants, 1 mint leaf, Whipped cream.

1-MOROCCAN ORANGE SALAD

Peel the oranges, cut them into little cubes and place in a fruit salad bowl. Add the finely chopped mint leaves and mix them in well. Add the orange juice and orange flower water, then sprinkle with cane sugar. Keep in the fridge, take out a few minutes before serving.

2-GREEK TABBOULEH WITH QUINOA

Cook the quinoa and leave to cool. Make a marinade for the raisins using the lemon, olive oil, parsley, 5 berry mix, salt and pepper. Set aside for a few moments. Then remove and discard the central core of the cucumber and chop the cucumber into cubes. Add to the bowl together with the cherry tomatoes halved, silverskin onions finely sliced, fresh mint and a drizzle of olive oil. Mix well and work in the quinoa, a drizzle of balsamic vinegar, the black olives, raisins and feta cheese.

3-EXPRESS GASPACHO

Place all the ingredients in a blender and gradually increase the speed. Once everything is thoroughly blended, leave to cool in the fridge for 1 hour. Serve chilled!

4-MEDITERRANEAN PRAWNS IN GINGER

Cook the rice. Meanwhile, grate a little ginger and peel the prawns. Sauté over a low flame 4/5 minutes in a frying pan with a little olive oil and the juice of one lime, salt and pepper. Add the ginger. Next add the balsamic vinegar and semi-thick crème fraîche, gently mix together all the ingredients, then remove from the heat. Coat the bottom of the verrine with the rice while still warm, then sprinkle the hot prawns on top.

5-SUMMER SMOOTHIE

Place in the blender: strawberries, raspberries, melon, banana, 1 kiwi only. Blitz together all the ingredients. Add the lemon juice, vanilla-flavoured sugar and a spoonful of cane sugar (to taste). For the garnishment, make a small brochette with fresh fruits : dice the nectarine, the peach and the last kiwi. Lay the mint leave on the top of the preparation.

6-ICE CREAM WITH RED BERRIES

Briefly wash the redcurrants, strawberries and raspberries, dry and halve or quarter depending on size. Mix all the ingredients together. Then take the ice cream out of the freezer.

Português

Ingredientes para 4 verrines com cerca de 15 cl:
2 laranja de mesa, 1 ramo de folhas de hortelã, 20 cl de sumo de laranja, Flor de laranjeira, Açúcar de cana.

Ingredientes para 4 verrines com cerca de 7 cl: 40 gr de quinoa, 1/2 embalagem de tomates cerejas bem, vermelhos, 1 ramo de hortelã fresca, 1/2 limão amarelo, 1/2 pepino, 1/2 recipiente de queijo feta cortado em cubo, 3/4 cebolinhas brancas, 10 azeitonas pretas, Algumas folhas de salsa plana, 70 gr de passas, Azeite, Vinagre balsâmico, Mistura 5 bagas, Sal, Pimenta.

Ingredientes para 4 verrines com cerca de 11 cl: 1 lata de tomates inteiros, 1/2 pimento laranja, 1/2 pepino, 1 cebola branca, 1 dente de alho inteiro, Azeite, Vinagre balsâmico, Tabasco, Sal, Pimenta, Mistura 5 bagas.

Ingredientes para 4 verrines com cerca de 6 cl: 10/12 gambas, 1 limão verde, 100 gr de arroz basmati, 30 cl de nata semi espessa, Coentro, Gengibre, Azeite, Vinagre balsâmico, Sal, Pimenta.

Ingredientes para 4 verrines com cerca de 7 cl: 10 morangos frescos, 10 framboesas frescas, 1/2 melão, 1/2 banana, 2 kiwis, 1 nectarina, 1 péssego, 1 limão, 4 folhas de hortelã, 1 saquinho de açúcar baunilha bourbon, Açúcar de cana.

Ingredientes para o recheio para 1 verrine com cerca de 11 cl: 1 bola de gelado de morango, 1 bola de gelado, de framboesa, 2 framboesas, 2 morangos, 1 cacho de groselhas, 1 folha de hortelã, creme chantilly.

1-SALADA MARROQUINA DE LARANJAS

Descascar e cortar a sua laranja aos cubos numa saladeira. Adicionar as folhas de hortelã cortadas muito finas e misturar. Adicionar o sumo da laranja, a flor da laranjeira e salpicar com açúcar de cana. Pôr a saladeira no frigorífico para a tirar alguns minutos antes de servir.

2-TABOULE GREGO COM QUINOA

Pôr a cozer o quinoa e deixar arrefecer. Preparar uma pequena marinada para as passas à base de limão, azeite, salsa, misturar 5 bagas, sal e pimenta. Deixar descansar durante alguns instantes. E depois cortar numa saladeira o pepino aos quadrados tirando a parte central, adicionar os tomates cerejas cortados em dois, as cebolas brancas cortadas em lamelas finas, a hortelã fresca e um fio de azeite. Misturar e incorporar o quinoa, o fio de vinagre balsâmico, as azeitonas, as passas e o queijo feta.

3-GASPACHO EXPRESS

Mettere tutti gli ingredienti in un mixer aumentando progressivamente la velocità. Una volta ben mescolato il tutto, lasciate raffreddare in frigorifero per 1 ora. Servitelo fresco!

4-GAMBAS COM GENGIBRE

Pôr a cozer o arroz. Entretanto, ralar algumas aparas de gengibre e descascar as gambas. Dourá-las a lume brando durante 4/5 minutos numa frigideira com um pouco de azeite e sumo de limão verde, sal e pimenta. Incorporar o gengibre. Adicionar o vinagre balsâmico e a nata semi espessa, misturar delicadamente e depois tirar tudo do lume. Colocar o seu arroz ainda quente no fundo do seu verrine, e depois verter por cima das gambas quentes.

5-SMOOTHIE DO VERÃO

Pôr tudo na varinha mágica: morangos, framboesas, melão, banana, só 1 kiwi. Misturar tudo. Adicionar um sumo de limão, o açúcar baunilha e uma colher de açúcar de cana (em função do gosto). Para a decoração, realizar uma pequena espetada de frutos frescos: cortar em cubos a nectarina, o péssego bem como o outro kiwi. Pôr a folha de hortelã em cima de tudo.

6-GELADOS COM FRUTAS VERMELHAS

Lavar rapidamente as groselhas, os morangos e as framboesas, secar e cortar em dois ou quatro em função do tamanho. Misturar tudo. Depois tirar os gelados do freezer. Pôr uma bola de cada sabor na verrine. Depois adicionar as frutas e a folha de hortelã para decorar.

Nederlands

Ingrediënten voor 4 glazen van ongeveer 15 cl:
2 sinaasappels, 1 tak munt, 20cl sinaasappelsap, Oranjebloesem, Rietsuiker.

Ingrediënten voor 4 glazen van ongeveer 7 cl: 40 gr quinoa, 1/2 bakje goed rood, cocktailtomaatjes, 1 tak verse munt, 1/2 citroen, 1/2 komkommer, 1/2 pot fetablokjes, 3/4 kleine, zilveruitjes, 10 zwarte olijven, Wat blaadjes platte, peterselie, 70 gr rozijnen, Olijfolie, Balsamico-azijn, Mengsel van 5 peperkorrels, Zout, Peper.

Ingrediënten voor 4 glazen van ongeveer 11 cl: 1 blik hele tomaten, 1/2 rode paprika, 1/2komkommer, 1 zilverui, 1 hele knoflookteen, Olijfolie, Balsamico-azijn, Tabasco, Zout, Peper, Mengsel van 5 peperkorrels.

Ingrediënten voor 4 glazen van ongeveer 6 cl: 10/12 gamba's, 1 limoen, 100gr basmatirijst, 30cl half dikke crème fraîche, Korlander, Gember, Olijfolie, Balsamico-azijn, Zout, Peper.

Ingrediënten voor 4 glazen van ongeveer 7 cl: 10 verse aardbeien, 10 verse frambozen, 1/2meloen, 1/2 banana, 2 kiwi's, 1 nectarine 1 perzik, 1 citroen, 4 blaadjes munt 1 zakje bourbon vanillesuiker, Rietsuiker.

Ingrediënten voor de vulling voor 1 glas van ongeveer 11 cl: 1 bolletje aardbeienijs, 1 bolletje frambozenijs, 2 frambozen, 2 aardbeien, 1 takje bessen, 1 blaadje munt, slagroom.

1-MAROKAANSE SINAASAPPELSALADE

Uw sinaasappel schillen en in kleine blokjes snijden, in een kom doen. De fijngesneden muntblaadjes toevoegen en mengen. De sinaasappelsap en oranjebloesem toevoegen, bestrooi met rietsuiker. Zet de slakom in de koelkast en haal deze er enkele minuten voor het serveren er weer uit.

2-GRIEKSE TABOULÉ MET QUINOA

De quinoa koken en laten afkoelen. Een marinade voor de rozijnen bereiden op basis van citroen, olijfolie, peterselie, mengsel van 5 peperkorrels, zout en peper. Even laten rusten. Het middenstuk van de komkommer verwijderen en vervolgens in een kom in blokjes snijden, de in tweeën gesneden cocktailtomaatjes, de in fijne ringen gesneden witte ui, de verse munt en een straaltje olijfolie toevoegen. Mengen en de quinoa, een straaltje balsamico-azijn, de zwarte olijven, de rozijnen en de feta toevoegen.

3-GASPACHO EXPRESS

Alle ingrediënten in een mixer doen en geleidelijk de snelheid opvoeren. Wanneer alles goed gemixt is 1 uur in de koelkast laten afkoelen. Koel serveren!

4-GAMBAS MET GEMBER

De rijst koken. In de tussentijd een paar stukjes gember raspen en de gamba's pellen. Op een laag vuur 4/5 minuten bakken met een beetje olijfolie en de limoensap, peper en zout. De gember toevoegen. De balsamico-azijn en de half dikke crème fraîche toevoegen, voorzichtig mengen en van het vuur halen. De nog warme rijst op de bodem van uw glas doen, de warme gamba's erop leggen.

5-ZOMERSE SMOOTHIE

Doe de aardbeien, frambozen, meloen, banaan, 1 kiwi in de mixer. Alles mixen. De citroensap, vanillesuiker en een lepel rietsuiker toevoegen (naar gelang uw smaak). Voor de versiering kunt u een spies van vers fruit maken: de nectarine, de perzik en de andere kiwi in blokjes snijden. Er een blaadje munt opleggen.

6-IJS MET ROOD FRUIT

De bessen, aardbeien en frambozen snel wassen, drogen en naar gelang de grootte in tweeën of in vieren snijden. Alles door elkaar doen. En de ijsdozen uit de vriezer halen. Doe een bolletje van iedere smaak in de glas. Het fruit erover verdelen en een muntblaadje als versiering toevoegen.

Italiano

Ingredienti per 4 bicchierini di circa 15 cl:
2 arance da tavola, 1 rametto di foglie di menta, 20cl di succo d'arancia, Fiore d'arancio, Zucchero di canna.

Ingredienti per 4 bicchierini di circa 7 cl: 40g di quinoa, 1/2 vassoio di pomodori ciliegini ben maturi, 1 rametto di menta fresca, 1/2 limone giallo, 1/2 cetriolo, 1/2 vasetto di dadi di feta, 3/4 cipolline bianche, 10 olive nere, alcune foglie di prezzemolo piatto, 70 gr di uvetta, Olio d'oliva, Aceto balsamico, Miscela di 5 bacche.

Ingredienti per 4 bicchierini di circa 11 cl: 1 scatola di pelati, 1/2 peperone arancione, 1/2 cetriolo, 1 cipolla bianca, 1 spicchio d'aglio intero, Olio d'oliva, Aceto balsamico, Tabasco, Sale, Pepe.

Ingredienti per 4 bicchierini di circa 6 cl: 20g 10/12 gamberoni, 1 limone verde, 100g di riso basmati, 30 cl di panna fresca semi densa, Coriandolo, Zenzero, Olio d'oliva, Aceto balsamico, Sale, Pepe.

Ingredienti per 4 bicchierini di circa 7 cl: 10 fragole fresche, 10 lamponi freschi, 1/2 melone, 1/2 banana, 2 kiwi, 1 pesca noce, 1 pesca, 1 limone, 4 foglie di menta, 1 bustina di zucchero vanigliato bourbon, Zucchero di canna.

Ingredienti per 1 bicchierino di circa 11 cl: 1 palla di gelato alla fragola, 1 palla di gelato al lampone, 2 lamponi, 2 fragole, 1 grappolo di ribes, 1 foglia di menta, Panna montata.

1-INSALATA MAROCCHINA DI ARANCE

Sbucciate e tagliate le arance a dadini che porrete in un'insalatiera. Aggiungete le foglie di menta finemente tritate e mescolate. Aggiungete il succo d'arancia, il fiore d'arancio, insaporite con zucchero di canna. Mettete il preparato in frigorifero e tiratelo fuori alcuni minuti prima di servire.

2-TABOULÉ GRECO AL QUINOA

Fate cuocere il quinoa e lasciate raffreddare. Preparate l'uvetta con una marinata a base di limone, olio d'oliva, prezzemolo, miscela di 5 bacche, sale e pepe. Lasciate riposare un istante. Quindi in un'insalatiera tagliate il cetriolo a dadini togliendo la parte centrale, aggiungete i pomodori ciliegini tagliati in due, le cipolline bianche tagliate a fettine sottili, la menta fresca e un filo d'olio d'oliva. Mescolate e incorporate il quinoa, il filo di aceto balsamico, le olive nere, l'uvetta e la feta.

3-GASPACHO EXPRESS

Mettere tutti gli ingredienti in un mixer aumentando progressivamente la velocità. Una volta ben mescolato il tutto, lasciate raffreddare in frigorifero per 1 ora. Servitelo fresco!

4-GAMBERONI ALLO ZENZERO

Fate cuocere il riso. Nel frattempo, grattugiate alcuni grumi di zenzero e pulite i gamberoni. Fateli cuocere a fuoco lento, 4/5 minuti in padella con un po' d'olio d'oliva e il succo del limone verde, sale e pepe. Incorporete lo zenzero. Aggiungete l'aceto balsamico e la panna fresca semi densa, mescolate delicatamente quindi togliete il tutto dal fuoco. Mettete il riso ancora caldo sul fondo del bicchierino, quindi versate sopra i gamberoni caldi.

5-SMOOTHIE DELL'ESTATE

Mettete nel mixer: fragole, lamponi, melone, banana, 1 solo kiwi. Mixate il tutto. Aggiungete il succo di un limone, lo zucchero vanigliato e un cucchiaino di zucchero di canna (secondo il proprio gusto).

6-GELATI AI FRUTTI ROSSI

Lavare rapidamente il ribes, le fragole e i lamponi, asciugargli e tagliarli in due o quattro parti in base alla grandezza. Mescolate il tutto