

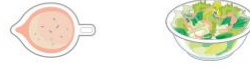
# 라임트리 캡슐 컬렉션 레시피

## 1. 그라비올라 트로피컬 펀치



1. 이스프링 얼음에 후르츠카테일 통조림과 탄산수를 넣는다.
2. 그라비올라원을 넣는다.

## 2. 그라비올라 상큼 드레싱



1. 그라비올라원, 포도씨유, 레몬즙, 다진 생강, 소금, 후춧가루를 섞는다.
2. 신선한 야채 샐러드에 드레싱을 뿌린다.

## 3. 복분자 핫핑크 에이드



1. 이스프링 얼음에 복분자원을 넣는다.
2. 탄산수를 넣는다. 기호에 따라 꿀 또는 시럽을 넣어도 좋다.

## 4. 복분자 토스트 소스



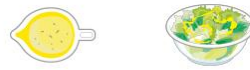
1. 살짝 구운 토스트에 야채달걀샐러드, 치즈, 햄을 올린다.
2. 복분자원을 기호에 맞게 살짝 뿌린다.

## 5. 유자 엘로우 스위트 에이드



1. 이스프링 얼음에 유자원 캡슐을 넣는다.
2. 탄산수를 넣는다. 기호에 따라 꿀 또는 시럽을 넣어도 좋다.

## 6. 유자 건강 드레싱



1. 유자원, 올리브유, 사과식초, 다진 양파, 소금, 후춧가루를 잘 섞는다.
2. 신선한 야채 샐러드에 드레싱을 뿌린다.

## 7. 레몬진저 비치썬셋 에이드



1. 이스프링 얼음에 레몬진저원을 넣는다.
2. 탄산수를 넣는다. 기호에 따라 꿀 또는 시럽을 넣어도 좋다.

## 8. 레몬진저 치즈 달걀말이



1. 볼에 달걀을 풀어서 우유, 소금, 후춧가루와 레몬진저를 넣어 잘 섞는다.
2. 달궈진 팬에 풀어둔 달걀을 두르고 치즈를 올려 돌돌말아 익힌다.

## 9. 매실 요거트 프라페



1. 떠먹는 플레인 요거트, 얼린 우유, 아이스크림을 믹서에 넣어 곱게 간다.
2. 매실원을 넣는다. 기호에 따라 호두, 땅콩 등 견과류를 곁들인다.

## 10. 매실 생과일 젤리



1. 미지근하게 데운 사과주스에 젤라틴 파우더를 넣고 물을 더해가며 잘 섞어 녹인다.
2. 한 입 크기로 자른 과일을 넣고 기호에 맞게 매실원을 넣는다.
3. 냉장고에 넣어 굳힌다.