

MANGO-IJS MET IN KORMA GEMARINEERDE MANGO



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Korma 450g

INGREDIËNTEN

4

- 4 st bollen ijs á 50 g mango-ijs
- 1 l volle yoghurt
- 2 dl slagroom
- 1 dl mangopuree
- 20 g BreSC Citroengraspuree
- 20 g BreSC Korma
- 2 st mango
- 4 st citroengras (stengels)

BEREIDINGSWIJZE

Maak een schone theedoek nat en leg deze in een vergiet. Doe de yoghurt in de theedoek en laat minimaal 12 uur uitlekken. Sla de Slagroom stijf en meng met de hangop en de citroengrasspuree. Schil de mango's en snijd deze in blokken van ongeveer 2x2 cm. Marineer de mango met de korma gedurende 12 uur. Maak 4 spiezen door de mango aan stengels citroengras te rijgen. Schep een lepel hangop op bord en leg hier de bol mango-ijs in vast. Gril de mango spiezen in een grillpan en plaats tegen de bol ijs aan. Garneer met passende cress en enkele druppels mangopuree.