

Grillet mango med ponzu-sirup, iskrem og kokosflak

total tid **30 min.** 30 min. tilberedningstid

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

2 modne mangos

Ponzu-sirup:

3 ss honning

2 ss Kikkoman en Blanding av
Soyasaus, eddik og
Sitronaromaer

75 g Sweet Chili Sauce

Serveres til:

4 kuler vaniljeis

1 håndfull kokosflak

TILBEREDNING

Steg 1

Honning, Kikkoman Ponzu sitron soyasauce og Sweet Chili Sauce kokes i en liten kjele til den tykner.

Steg 2

Skrell mangoen og skjær den løs fra stenen i to halvparter. Pensle snittsidene med ponzu-sirup. Legg så mangohalvpartene på grillen med snittsiden ned og grill dem til sirupen karamelliserer.

Steg 3

Anrett mangohalvpartene i en dyp tallerken med is. Ringle den resterende ponzu-sirupen over og strø kokosflak over.