KIKKOMAN

Grillet mango med ponzu-sirup, iskrem og kokosflak

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

INGREDIENSER

4 porsjoner

2	modne mangos
Ponzu-sirup:	
3 ss	honning
2 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
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.