KIKKOMAN

Super eenvoudige mangosorbet met slechts 2 ingrediënten

totale tijd **15 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **5 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
543 kJ / 127 kcal

Eiwitten: **0,7 g**
Koolhydraten: **30,1 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

100 ml	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
1 el	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
1	rijpe mango
	Eventueel enkele muntblaadjes om te garneren

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng de Mirin aan de kook met 100 ml water, laat het zo'n 5 minuten koken tot er een stroperige consistentie ontstaat en laat het dan afkoelen.

Stap 2

Schil de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd ¼ van het vruchtvlees van de mango in kleine blokjes en meng het met 1 el Mirin.

Stap 3

Meng de rest van de mango met de Mirin siroop en pureer.

Stap 4

Giet de mangopuree in een ondiepe schaal en laat het minstens 12 uur of een nacht in de vriezer staan. Roer tussendoor even. Of vries het mengsel in een ijsmachine in.

Stap 5

Was de muntblaadjes en dep ze droog.

Stap 6

Laat de sorbet lichtjes ontdooien, schik zoals gewenst, garneer met de gemarineerde mangoblokjes en muntblaadjes, en serveer.