KIKKOMAN

Enkel mangosorbet med endast två ingredienser

Total tid **15 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
543 kJ / 127 kcal

Protein: **0,7 g**
Kolhydrater: **30,1 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

100 ml	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
1 msk	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
1	mogen mango
	Några myntablad till garnering, om så önskas

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp Mirin med 100 ml vatten, koka ner till sirapsliknande konsistens i ca 5 minuter och låt svalna.

Steg 2

Skala mangon, ta bort kärnan och skär köttet i klyftor. Skär ¼ av mangoköttet i små tärningar och blanda med 1 msk Mirin.

Steg 3

Blanda resterande mangon med Mirin sirap och gör till puré.

Steg 4

Häll mangopurén i en grund form och ställ i frysen i minst 12 timmar eller över natten. Rör emellan. Eller frys in blandningen i en glassmaskin om så önskas.

Steg 5

Tvätta myntan och låt den torka.

Steg 6

Låt sorbeten tina något, och garnera den med de marinerade mangotärningarna och myntan.