

Grillattu mangoa Ponzu-siirapissa, jäätelöä ja kookoshiutaleita

kokonaisaika **30 min** 30 min esivalmistelut

AINEKSET

4 annosta

- 2** kypsää mangoa
- Ponzu-siirappi:**
- 3 rkl** hunajaa
- 2 rkl** Kikkoman Ponzu -
Sekoitus Soijakastiketta,
etikkaa ja sitruunaa
makeaa chilikastiketta
- 75 g**
- Lisäksi:**
- 4** palloa vaniljajäätelöä
- 1** kourallinen
kookoshiutaleita

VALMISTUS

Vaihe 1

Kaada hunaja, Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike ja makea chilikastike pieneen kattilaan ja anna kiehua niin kauan, kunnes seos muuttuu siirapiksi.

Vaihe 2

Kuori mango ja leikkaa mangostapitkittäin kaksi puolikastasiten, että samalla poistuu mangonkivi. Sivele leikkauspintaan Ponzu-siirappia. Aseta mangon puolikkaat leikkauspinta alaspäin grilliin ja kypsennä, kunnes siirappi on karamellisoitunut.

Vaihe 3

Nosta grillatut mangon puolikkaat ja jäätelöpallot syviin lautasiin. Kaada päälle loput Ponzu-siirapista ja ripottele päälle lopuksi kookoshiutaleita.