KIKKOMAN

Helppo kahden raaka-aineen mangosorbetti

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
543 kJ / 127 kcal

Proteiini: **0,7 g**
Hiilihydraatit: **30,1 g**

AINEKSET

4 annosta

100 ml	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
1 rkl	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
1	kypsä mango
	Mintunlehtiä koristeluun

VALMISTUS

Vaihe 1

Lisää Mirin-kastikkeeseen 100 ml vettä ja kiehauta. Anna kiehua noin 5 minuutin ajan, kunnes seos muuttuu siirappimaiseksi. Anna jäähtyä.

Vaihe 2

Kuori mango, poista kivi ja leikkaa hedelmäliha lohkoiksi. Leikkaa ¼ hedelmälihasta pieniksi kuutioiksi ja lisää 1 rkl Mirin-kastiketta.

Vaihe 3

Sekoita loput mangosta Mirin-siirapin kanssa ja soseuta.

Vaihe 4

Kaada mangosose matalaan astiaan ja laita pakastimeen vähintään 12 tunniksi tai yön yli. Sekoita välillä. Voit jäädyttää seoksen myös jäätelökoneessa.

Vaihe 5

Pese minttu ja taputtele kuivaksi.

Vaihe 6

Anna sorbetin sulaa hieman. Tarjoa marinoitujen mangokuutioiden ja mintun kanssa.