Den nemmeste mangosorbet med 2 ingredienser

Samlet tid **15 min.** **10 min.** Arbejdstid **5 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
543 kJ / 127 kcal

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

INGREDIENSER

4 Portioner

100 ml	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
1 spsk.	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
1	moden mango
	Lidt mynteblade til pynt, hvis ønsket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bring Kikkoman Krydderi i Mirin-stil i kog med 100 ml vand, kog det til sirupskonsistens i ca. 5 minutter og lad det afkøle.

Step 2

Skræl mangoen, fjern stenen og skær kødet i både. Skær ¼ af mangokødet i små tern og bland det med 1 spsk. mirin.

Step 3

Bland den resterende mango med mirin-sirup og purér den.

Step 4

Hæld mangopuréen i et lavt fad og læg den i fryseren i mindst 12 timer eller natten over. Rør af og til lidt rundt i den. Du kan også fryse blandingen i en ismaskine, hvis du foretrækker det.

Step 5

Skyl mynten og dup den tør.

Step 6

Lad sorbeten tø lidt op, anret den efter ønske, pynt med marinerede mangotern og mynte, og servér den.