

# Grillet mango med ponzu-sirup, is og kokosflager

Samlet tid **30 min.** 30 min. Arbejdstid

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

**2** modne mangoer

#### Ponzu-sirup:

**3 spsk.** honning

**2 spsk.** Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer

**75 g** sød chilisauce

#### Til servering:

**4** kugler vaniljeis

**1** håndfuld kokosflager

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Kog honning, Kikkoman Ponzu og sød chilisauce sammen i en gryde til en tyktflydende sirup.

### Step 2

Skræl mangoer, og skær frugtkødet fri af stenen. Pensl skærefladen med ponzu-sirup. Læg mangostykkerne med skærefladen nedad på en varm havegrill, til den karamelliserer.

### Step 3

Anret grillet mango i dybe tallerkener sammen med is. Top med resten af siruppen og kokosflager.