



Mangolassi

Romige Indiase yoghurt drank met zoete mango en een vleugje kardemom. Verkoelend bij een pittige curry.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

2

CATEGORIE

Drank

Ingrediënten

- 1 rijpe mango
- 250 ml volle yoghurt
- 100 ml melk
- 1 el honing of suiker
- 1 snuifje kardemompoeder
- enkele ijsblokjes

Bereidingswijze

1. Schil de mango en snijd het vruchtvlees van de pit.
2. Doe het mangovlees in de blender met de yoghurt en de melk.
3. Voeg de honing en een snuifje kardemom toe.
4. Mix alles met enkele ijsblokjes tot een gladde, romige lassi.
5. Schenk uit in glazen en bestrooi eventueel met wat extra kardemom.

Tip

Kies een goed rijpe, geurige mango voor de zoetste lassi.

Lekker met

Een pittige curry of tandoori

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)