



Mangolassi

Romige Indiase yoghurt drank met zoete mango en een vleugje kardemom. Verkoelend bij een pittige curry of gewoon als frisse tussendoortje.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

2

CATEGORIE

Drank

Ingrediënten

1 rijpe mango (ca. 300 g vruchtvlees)
250 ml volle yoghurt
100 ml volle melk
1 el honing of kristalsuiker
1 mespunt kardemompoeder
handvol ijsblokjes

Bereidingswijze

1. Schil de mango en snijd het vruchtvlees rondom de pit. Snijd het vruchtvlees grofweg in stukken.
2. Doe het mangovlees samen met de yoghurt en de melk in de blender.
3. Voeg de honing of de suiker en het kardemompoeder toe.
4. Voeg een handvol ijsblokjes toe en mix alles op hoge snelheid tot een gladde, romige lassi zonder klontjes.
5. Proef en voeg indien gewenst nog wat honing toe.
6. Schenk uit in gekoelde glazen en bestrooi naar smaak met een extra snufje kardemompoeder.

Tip

Kies een goed rijpe, geurige mango voor de zoetste smaak. Alphonso- of Kesar-mango's zijn uitstekende keuzes wanneer ze in seizoen zijn. Ontbreken verse rijpe mango's, dan kan je ook ingevroren mangoblokjes gebruiken en de ijsblokjes weglaten.

Lekker met

Een pittige curry, tandoori gerechten of Indiaas platbrood zoals naan.

Dranktip

Serveer ijskoud in een voorgekoeld glas voor het beste resultaat.