



## Mango lassi

*Een romige, verkoelende Indiase yoghurt drank met zoete mango. De ideale frisse begeleider bij een pittige curry of gewoon als tussendoortje.*

VOORBEREIDING

**10'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Dessert**

### Ingrediënten

300 gr rijpe mango, in stukken  
40 cl volle yoghurt  
10 cl melk  
2 eetlepel suiker of honing  
0,5 theelepel kardemompoeder  
enkele ijsblokjes

### Bereidingswijze

- 1.** Doe de mangostukken in de blender.
- 2.** Voeg de yoghurt, melk en suiker toe.
- 3.** Strooi het kardemompoeder erbij.
- 4.** Mix alles tot een gladde, romige drank.
- 5.** Proef en voeg naar smaak wat extra suiker of melk toe voor de gewenste dikte.
- 6.** Doe wat ijsblokjes in hoge glazen en giet de lassi erover.
- 7.** Serveer meteen goed gekoeld.

---

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