



Mango lassi

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

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Drank

Ingrediënten

300 gr rijpe mango, in stukken
400 ml volle yoghurt
100 ml volle melk
2 el suiker of honing
0,5 kl kardemompoeder
enkele ijsblokjes

Bereidingswijze

1. Doe de mangostukken in de blender.
2. Voeg de yoghurt, melk en suiker of honing 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 enkele ijsblokjes in hoge glazen en giet de lassi erover.
7. Serveer meteen goed gekoeld.

Tip

Gebruik bij voorkeur Alphonso-mango's of een andere rijpe, zoete mangasoort voor de meest intense smaak.

Diepvriesmangoschijfjes werken ook prima als verse mango niet voorhanden is.

Lekker met

Serveer als frisse begeleider bij een pittige curry of als verkoelend tussendoortje.

Dranktip

Een mango lassi is op zichzelf al een drank, maar smaakt heerlijk naast een glas ijswater met een schijfje limoen.