

Mango Mousse



Ingrediënten

- 2 mango's (eetrijp)
- 75 ml room (bijv. lactosevrije slagroom, haverroom of sojaroom)
- mespunt gemalen kruidnagel

Bereiding

Schil de mango's en snijd in stukjes.

Pureer met staafmixer of in de keukenmachine tot het de consistentie van moes heeft (zoals bijv. appelmoes).

Roer de room en kruidnagelpoeder er doorheen.

Laat minimaal 2 uur in de koelkast staan en eet smakelijk!

Je kunt er eventueel wat blaadjes citroenmelisse of basilicum bovenop leggen om het geheel af te maken.