

2 malzemeli çok kolay mango sorbe

toplam süre **15 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
543 kJ / 127 kcal

Protein: **0,7 gr**
Karbonhidrat: **30,1 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

100 ml Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı
Pişirme Sosu
1 yemek Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı
kaşığı Pişirme Sosu
1 olgun mango
İsterseniz süslemek için
birkaç nane yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mirin'i 100 ml suyla kaynama noktasına getirin, yaklaşık 5 dakika boyunca kaynatarak şurup kıvamına getirin ve soğumaya bırakın.

Adım 2

Mangonun kabuğunu soyun, çekirdeğini çıkarın ve küp küp doğrayın. Mangonun ¼'ünü küçük küpler halinde doğrayın ve 1 yemek kaşığı Mirin ile karıştırın.

Adım 3

Mangonun kalanını Mirin şurubu ve püreyle karıştırın.

Adım 4

Mango püresini sıg bir kaba dökün ve en az 12 saat veya bir gece dondurucuda bekletin. Ara sıra karıştırın. İsterseniz karışımı bir dondurma makinesinde dondurabilirsiniz.

Adım 5

Naneyi yıkayıp hafifçe kurulayın.

Adım 6

Sorbenin hafifçe çözünmesini bekleyin, marine edilmiş mango küpleri ve naneyle istediğiniz şekilde süsleyerek servis edin.