

Dessert

Ravioli van mango met Griekse yoghurt

Foto



Wie - Wanneer

Carl en Rudy – 18 februari 2019

Ingrediënten

- Mango 5 st
- Griekse yoghurt 375 gr
- Amandelen gekarameliseerd 200 gr
- Munt 1 busseltje
- Verveine 1 busseltje
- Limoen 4 st
- Poedersuiker 10 eetlepels
- Suiker 150gr
- Gember 20 gr

Bereiding en presentatie

Granita

Kook 90 cl water + 225 gr suiker 15 gr geraspte gember sap en schil van 3 limoen en enkele takjes munt ongeveer 5 minuten zeef door en draai Granita.

Mangosap

90gr suiker 30 cl water + 8 gr geraspte gember sap van 1 limoen enkele muntblaadjes en maak hier een siroop van en zeef door en laat afkoelen. Meng daarna 300 gr mango vlees onder en mix glad.

Yoghurt crème

Meng de yoghurt met limoenschil enkele takjes munt en poedersuiker

Ravioli

Schil de mango en snijd in dunne plakken leg hierop een toefje yoghurt en leg er terug een plakje mango op.

Leg enkele ravioli op een bord leg er een beetje Granita tussen en druppel er het mango sap over en versier met enkele takjes munt en de gekarameliseerde amandelnoten.

Nodig

Mandoline en ijsroommachine.