

Ingrediënten

- 300 gram bevroren mango
- 150 ml volle kokosmelk
- scheutje limoensap

Doe alles in de blender of de keukenmachine en mix net zolang tot er een romig ijs ontstaat. Is het te dik? Doe er dan een scheutje kokosmelk bij. Je kunt het meteen eten, want dit is een soort van softijs. Of je zet het nog 30-60 minuten in de vriezer voor een dikker/steviger ijs.

Voor de variatie kan je nog het volgende eens toevoegen;

- Een snufje gemalen kardemom, mix voor de smaak
- Een klein snufje zout, mix om de smaken te versterken
- Ahornsiroop, mix om te zoeten (begin met 1 theelepel per kopje mango)
- Gehakte macadamianoten, mix na het mixen erdoorheen
- Een snufje limoenschil, als garnering
- Een snufje geroosterde kokosrasp, als garnering
- Een snufje fijngehakte munt, als garnering