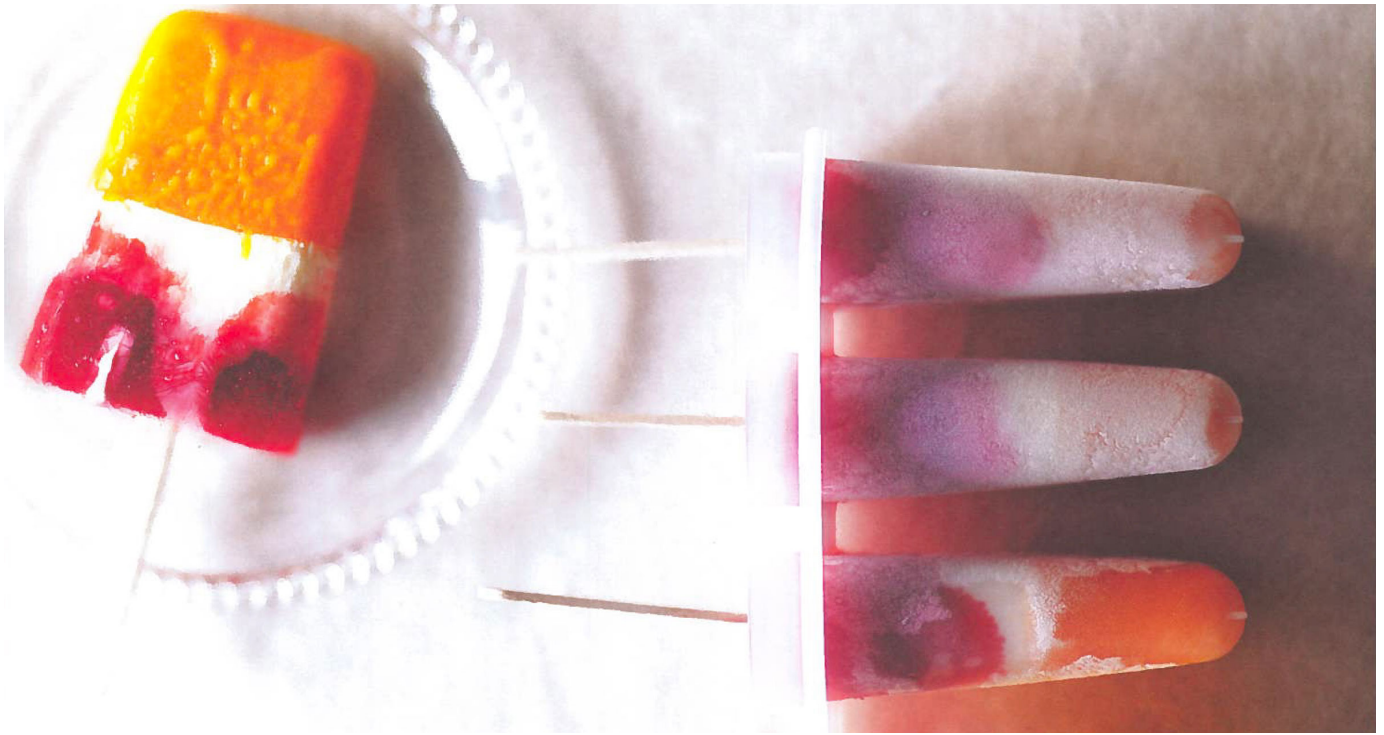




Mango-aardbeien ijslolly's



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

325 gram mangovruchtvlees
9 eetlepels vloeibare honing
300 ml yoghurt
2 theelepels vanille-extract
300 gram aardbeien

Bereidingswijze

- 1.** Pureer de mango in een blender en meng met 3 eetlepels honing.
- 2.** Giet de puree in 8 ijslollyvormpjes van 100 ml en zet deze ongeveer 2 uur in de diepvriezer, of tot ze hard zijn.
- 3.** Meng de yoghurt, het vanille-extract en 3 eetlepels honing. Schep dit over het mango-ijs.
- 4.** Duw de stokjes erin en zet nog 2 à 3 uur in de diepvriezer, of tot ze hard zijn
- 5.** Pureer de aardbeien in de blender en meng met de resterende honing.
- 6.** Zeef dit mengsel en giet het op het bevroren vanillemengsel.
- 7.** Zet de ijsjes nog eens 2 à 3 uur in de diepvriezer, of tot ze hard zijn.
- 8.** Steek de bevroren vormpjes vlak voor het opdienen even in warm water en trek elk ijsje aan het stokje uit het vormpje.
- 9.** Wist je dat mango's rijk zijn aan vitamine C en betacaroteen, dat door het lichaam wordt omgezet in vitamine A?