KIKKOMAN®

Gegrillte Mango mit Ponzu-Sirup, Eiscreme und Kokosflocken

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	reife Mangos
Ponzu-Sirup:	
3 EL	Honig
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
75 g	Sweet Chili Sauce
Zum Anrichten:	
4	Kugeln Vanilleeis
1	Handvoll Kokosflocken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Honig, Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone und Sweet Chili Sauce in einem kleinen Topf durch Kochen zu einem Sirup verdicken.

Schritt 2

Mangos schälen und das Fruchtfleisch in jeweils 2 Hälften vom Stein schneiden. Die Schnittseiten mit Ponzu-Sirup bestreichen. Dann die Mangohälften mit den Schnittseiten nach unten auf einen Grill legen und garen, bis der Sirup karamellisiert.

Schritt 3

Die gegrillten Mangohälften in tiefen Tellern mit Eiscreme anrichten. Restlichen Ponzu-Sirup darüber geben und mit Kokosflocken bestreuen.