

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.