

# Mangomousse

| | |
|---|---|
| Datum: | 20-01-2003 |
| Type gerecht: | Nagerecht |
| Samengesteld door: | Dimitri Peeters |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 3 rijpe mango's
- 1 klein stukje verse gember
- 160 gram gezeefde poedersuiker
- sap van 1 limoen
- 2 kiwi's
- 0,15 liter slagroom

## Bereidingswijze:

Snijd mango's doormidden door aan één kant van de grote pit te snijden. Schep het vruchtvlees in een kom, blender of keukenmachine. Voeg gember, poedersuiker en limoensap toe en pureer de vruchten tot een glad mengsel. Klop de slagroom stijf en spatel die door de mangomousse. Verdeel het mengsel over 8 schaaltjes en zet ze 1 uur in de koelkast voor gebruik. Snijd de kiwi's in kleine stukjes en gebruik ze om de mousse te garneren.