

# MANGO-GEMBERIJS



---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/6 PERSONEN

- 400 gram diepvriesmango's, in blokjes van 1 bij 1 cm gesneden - 125 ml volle yoghurt - 1 theelepel geraspte gember - 75 gram suiker - 50 ml kokosmelk

---

1. Doe alle ingrediënten in de koude rvs-kom en schakel het SORBET-programma in. Spatel het mengsel zo nodig tussentijds van de wand van de kom.

2. Maak quenelles\* en serveer ze meteen of zet het ijs een paar minuten in de diepvriezer als u bolletjes wilt maken. Vries het ijs niet opnieuw in.

**Tip van de chef :**

Om de kom te koelen mixt u enkele ijsblokjes met het programma GESTAMPT IJS. Maak daarna de kom leeg en droog deze af. U kunt de kom ook even in de koelkast zetten voor gebruik. Breng voor een luchtiger sorbet de eiwitklopper aan en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 6.

Cook Expert ■

