Mango Lassi



Ingredienser

Hvis du bruker mango pulp (se tips):

3 dl yoghurt naturell
1 dl mango pulp (se tips)
6-8 stk isbiter
2-3 ss melis

Hvis du bruker fersk mango:

2 dl yoghurt naturell
2 søte, ferske mango
3-4 ss melis
6-8 stk isbiter

Fremgangsmåte

Bruk en blender og start med å knuse isbitene grovt (spar eventuelt 2 isbiter til å ha hele i drikken til slutt). Tilsett yoghurt og mango (enten mango pulp eller ferske mangobiter. Kjør såvidt sammen til alt er godt blandet (du må bruke blenderen littegrann lenger om du bruker fersk mango). Smak til melis til du får ønsket søthet på drikken din.

Hell i avkjølte glass. Legg eventuelt i en ekstra isbit i hvert glass og server straks!

Tips

♥ Mango pulp har jeg hittil kun sett i enkelte, utenlandske butikker på Grønland i Oslo. Jeg håper produktet etter hvert blir mer kjent i Norge slik at det blir mer tilgjengelig for folk. Mango pulp er en søtet mangomos som fås kjøpt på boks og har helt fantastisk mangosmak!

♥ Det går også fint å bruke fersk mango. Du får da litt mer mangobiter i drikken din, som kan være deilig! Merk imidlertid at det blir litt vanskeligere å drikke med sugerør da siden mangobitene setter seg fast i sugerøret. Pass på at du bruker godt moden mango som har best smak. Siden søtheten på ferske mango varierer en del, må du smake deg til med melis så du får passe søthet på drikken din.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mango-lassi