

Mango ijs

- 215 gram **mango-passievrucht confiture**
- 60 ml honing met walnoten
- 300 ml biogarde roer naturel yoghurt
- 2 eetlepels gepelde walnoten

Staafmixer of keukenmachine

Bereidingswijze

Pureer de mango-passievrucht confiture met de yoghurt en de honing.
Houd 50 gram confiture apart voor de garnering.

Goed mengen, schaal afdekken met plastic folie en in de diepvries plaatsen.
Om het uur met de garde mengen. Minimaal 3 uur in de diepvries laten invriezen.

Minimaal 10 minuten voor het serveren uit de diepvries halen.
Het ijs serveren met een klein beetje confiture en walnoten.

**De mango-passievrucht confiture kun je ook vervangen door een andere smaak confiture.
Denk bijvoorbeeld aan frambozen of rabarber-aardbeien. Er zijn vele combinaties mogelijk.**



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

