



ZUTATEN

- 1 Apfel (z.B. Braeburn)
- 1/2 Mango
- 1 Limette
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Chilischote
- 30ml Kokosnussmilch (cremig)
- 40ml Sahne

MANGO LASSI RELOADED

REZEPT FÜR: 2 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 05 MINUTEN

1. Apfel halbieren, reife Mango halbieren und Fruchtfleisch entnehmen, Limette schälen und halbieren, Ingwer schälen, Chilischote entkernen und vom Strunk entfernen und alle Zutaten nach und nach in die Öffnung des Entsafters (z.B. den Panasonic Slow Juicer) geben. Kokosnussmilch und Sahne zufügen und gut verrühren
2. Entsafter kurz mit Wasser auswaschen, Rote Beete vierteln und ebenfalls entsaften
3. Zwei Gläser mit dem Mango Saft füllen, ein paar Tropfen des Rote Beete Saftes in die Mitte gießen und diesen dekorativ mit einem Zahnstocher im Mangosaft verrühren



NOTIZEN

