

Ingrediënten voor 6 personen

2 rijpe mango's 1 klein stukje  
verse gember geschild en  
geraspt 120 gr gezeefde  
poedersuiker Sap van 1 limoen  
125 ml slagroom

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Mexicaans  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Mangomousse

Een heerlijk fris nagerecht, perfect om de smaakpapillen af te koelen na een pittige Mexicaanse maaltijd

### Bereidingswijze

Snijd de mango's in de lengte middendoor en houd 2 reepjes achter voor de garnering. Schep de rest in een kom, blender of Keukenmachine. Voeg de gember, poedersuiker en het limoensap toe en pureer dit tot een glad mengsel. Klop de slagroom stijf en spatel die door de mangomix verdeel de mousse over 6 schaaltes en zet ze tenminste 1 uur in de koelkast tot gebruik. Snijd de reepjes mango in kleine stukjes en garneer hiermee de mousse