

Manga grelhada com xarope de Ponzu, gelado e flocos de côco

Tempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação

INGREDIENTES

4 Porções

2 mangas maduras

Xarope de Ponzu:

3 colheres mel

de sopa

2 colheres Kikkoman Molho de Soja

de sopa Ponzu Limão

75 g molho de pimento doce

Para servir:

4 bolas de gelado de
baunilha
mão cheia de flocos de
côco

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cozinhe o mel, o molho Ponzu Kikkoman e o molho de pimenta doce numa panela pequena, até engrossar em calda.

Passo 2

Descasque as mangas. Pincele o lado do corte dos pedaços de manga com xarope de ponzu. Coloque os pedaços de manga numa grade com o lado do corte voltado para baixo e cozinhe até que o xarope caramelize.

Passo 3

Sirva a manga grelhada em pratos fundos com o gelado. Cubra com o restante xarope de ponzu e flocos de côco.