

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Frukt & Bär, Såser & röror, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Fest

MANGOSÅS

Passar bra till fisk, fågel eller kött.

Ingredienser

1 st mango *(mogen, eller fryst)*
2 msk creme fraiche *(-3)*
1 nypa salt
1 nypa cayennepeppar
5 droppar citron *(saft/juice)*

Gör så här

Skär mangon i bitar och mixa till en slät puré. Blanda i creme fraiche. Ta två eller tre msk beroende på hur mycket mangosmak du vill ha. Smaka av med salt, cayenne och en skvätt citron och/eller apelsin.

Serveringstips:
Funkar toppen till fisk, fågel eller kött. Är god att ha tillsammans med ytterligare en sås/sky. Till exempel rödvinssky.
Prova gärna att ha såsen till en fiskrätt.!