



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.!