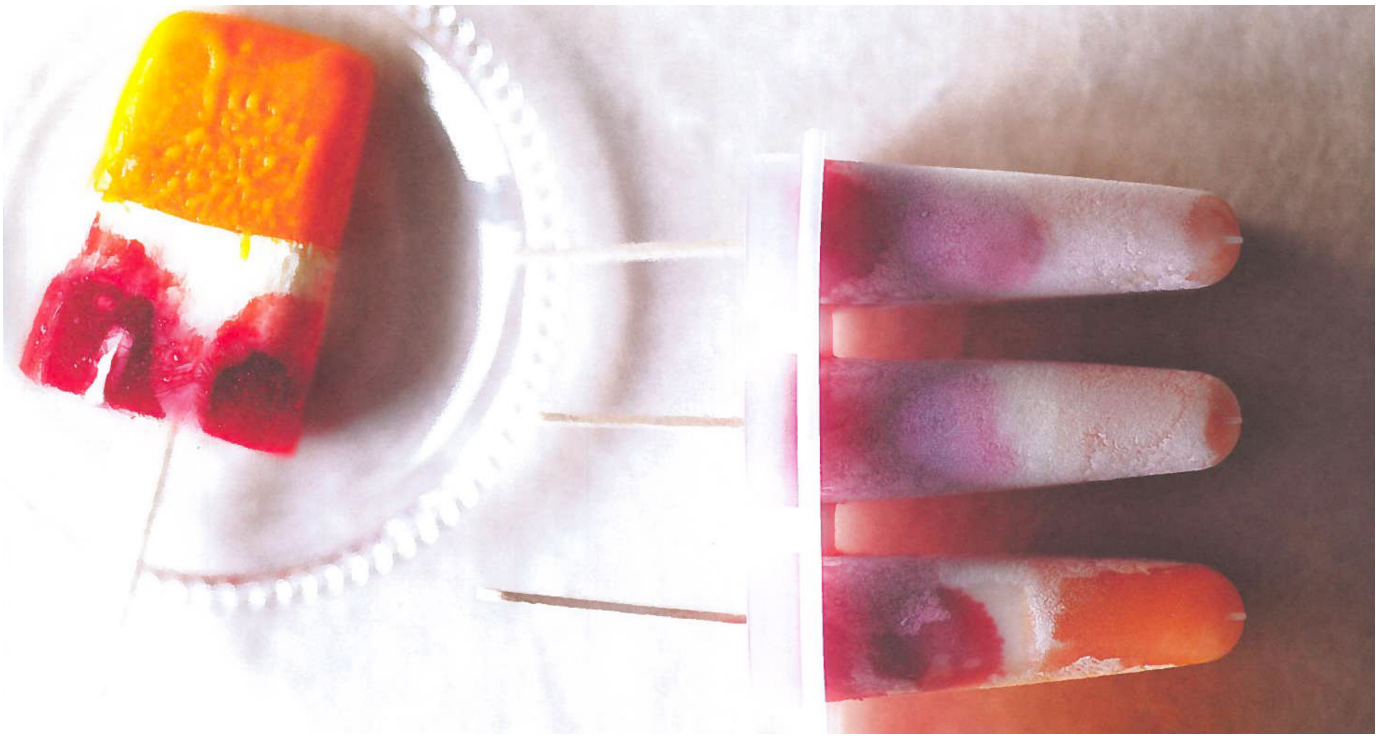

Mango-aardbeien ijslolly’s

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

325 gram mangovruchtvlees
9 eetlepels vloeibare honing
300 ml yoghurt
2 theelepels vanille-extract
300 gram aardbeien

Bereidingswijze

1. **Pureer de mango in een blender en meng met 3 eetlepels honing.**
2. **Giet de puree in 8 ijslollyvormpjes van 100 ml en zet deze ongeveer 2 uur in de diepvriezer, of tot ze hard zijn.**
3. **Meng de yoghurt, het vanille-extract en 3 eetlepels honing. Schep dit over het mango-ijs.**
4. **Duw de stokjes erin en zet nog 2 à 3 uur in de diepvriezer, of tot ze hard zijn**
5. **Pureer de aardbeien in de blender en meng met de resterende honing.**
6. **Zeef dit mengsel en giet het op het bevroren vanillemengsel.**
7. **Zet de ijsjes nog eens 2 à 3 uur in de diepvriezer, of tot ze hard zijn.**
8. **Steek de bevroren vormpjes vlak voor het opdienen even in warm water en trek elk ijsje aan het stokje uit het vormpje.**
9. **Wist je dat mango's rijk zijn aan vitamine C en betacaroteen, dat door het lichaam wordt omgezet in vitamine A?**