

# Grillowane mango z syropem Ponzu, lodami i wiórkami kokosowymi

Czas ogółem **30 min** **30 min** Czas przygotowania

## SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

**2** dojrzałe mango

**Syrop ponzu:**

**3 łyżki** miodu

**2 łyżki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman

**75 g** słodkiego sosu chili

**Sposób podania:**

**4** kulki lodów waniliowych

**1** garść wiórków kokosowych

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Do małego garnka dodać miód, cytrusowy sos sojowy Ponzu Kikkoman oraz słodki sos chili i gotując zagęścić do uzyskania konsystencji syropu.

### Krok 2

Obrać mango i oddzielić miąższ dwóch połówek od pestki. Przeciętą stronę posmarować syropem ponzu. Następnie połówki mango ułożyć płaską stroną w dół na grillu i grillować do momentu, aż syrop się skarmelizuje.

### Krok 3

Grillowane połówki mango przełożyć do głębokich talerzy. Dodać lody. Całość połączyć pozostałym syropem ponzu i posypać wiórkami kokosowymi.