



Zwoele zomersmoothie

Smeuïge mangosmoothie op basis van Alpro Kokosnootdrink Original

Bereiding

1. Schil de mango en snijd in kleine stukjes. Steek de mangostukjes gedurende minstens 2 uren in de diepvries. Idealiter maak je de mango de avond ervoor al klaar.
2. Zeef de pulp van de passievruchten. Gebruik het passievruchtensap maar hou één soeplepel pulp opzij als versiering achteraf.
3. Giet de bevroren mangostukken, het passievruchtensap en de Alpro Kokosnootdrink Original in de blender en mix tot de mango een fijne puree wordt.
4. Serveer de smoothie in vier glazen en werk af met de passievruchtenpulp, enkele fijne mangoschijfjes en een snuifje chilipoeder.



4 porties



10min



Ingrediënten

- 1l Alpro Kokosnootdrink Original
- 450 g mango
- 4 à 6 passievruchten
- ½ cc chilipoeder

Bereid met

Original

