**Mango Mousse**

Een heerlijk Mexicaans recept van mango met gember en limoen geeft

een verfrissend nagerecht ter afsluiting van een hete Texaanse chili.

**Ingrediënten:**

2 rijpe mango's

klein stukje gemberwortel, geschild en geraspt

175g poedersuiker, gezeefd

sap van 1/2 limoen

1,2 dl slagroom

**Bereidingswijze:**

Snijd de mango's rond de pit doormidden. Schep het vruchtvlees eruit en doe het in een blender of keukenmachine; bewaar 2 schijfjes. Voeg gember, poedersuiker en limoensap toe en pureer het mengsel. Klop de slagroom stijf en spatel deze door de mangopuree. Verdeel het mengsel over zes dessertschaaltjes en zet deze voor gebruik 1 uur in de koelkast. Snijd de bewaarde mangoschijfjes in 6 stukjes en versier hiermee de mousse.

Voor 6 personen.