



MANGO-CHILI-DRESSING

Für ca. 400 ml:

350 g reifes Mangofruchtfleisch
(kann auch aufgetaute
Tiefkühlware sein)

100 ml Wasser

6 EL Olivenöl

2 EL Apfelessig

3 TL Dijon-Senf

1–2 getrocknete Chili

1 TL Salz

frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

Alle Zutaten im Standmixer cremig pürieren. In ein Schraubglas füllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von ca. 5 Tagen verbrauchen.

Zeitaufwand:

ca. 5 Minuten