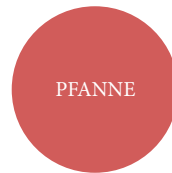
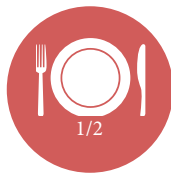




# MANGO DIP



## ZUTATEN:

- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml Weißwein
- 130 ml Orangensaft
- 1/2 reife Mango
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Koriander
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Öl

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und der Knoblauch werden sehr fein gewürfelt und dann mit etwas Öl in einer kleinen Pfanne glasig angebraten. Dann gibst Du den Wein und den Orangensaft hinzu. Schmeckst es mit Salz und Pfeffer ab und lässt es bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren.

In der Zwischenzeit schneidest Du die Mango sehr fein und gibst sie dann zur Pfanne dazu. Nach etwa 3-4 Minuten wenn der Dip leicht sämig wird, schmeckst Du alles mit Salz und Pfeffer ab.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

