

Feurig-süßes-Mango-Dressing aus dem Thermomix



Abbildung | Feurig süßes Mango Dressing für deinen Salat

Zutaten:

80 g Mango Stücke aus dem Tiefkühler

150 g Joghurt

15 g weißer Balsamico

15 g Rapsöl

130 g Orangensaft

Chilipulver nach Belieben (ich nahm 1 TL)

3 TL Currypulver

Salz & Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sekunden/Stufe 6 mixen.

Entweder direkt über den Salat geben oder so wie ich in eine kleine Flasche abfüllen und kühl stellen.

Im Kühlschrank hält sich das Dressing circa 1 Woche frisch.

Bei mir gab es Eisbergsalat mit bunten Cocktail-Tomaten und Garnelen. Ich kann mich dazu auch Orangenfilets im Salat gut vorstellen.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl

Pampered Chef Beraterin aus Leidenschaft

Meinen Shop findest du hier: www.ziehl.shop-pamperedchef.de