

Lasagne van peperkoek en mango

Nodig:

- 2 rijpe mango's
- 1 kiwi
- 1 el limoensap
- 100 gr mascarpone
- 1 ei
- 8 sneetjes peperkoek
- 4 el vloeibare honing
- 1 el suiker
- 2 el walnotenolie
- 1 vanillestokje

Zo maak je het:

- Schil de mango's en snij elke mango in 4 schijven van 1 cm dik
- Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap er de pitjes uit
- Maak een marinade: meng de vanillepitjes en het stokje met de honing en de notenolie in een steelpan en verwarm, voeg beetje bij beetje het limoensap toe. Giet over de mango en zet enkele uren in koelkast
- Mix het vruchtvlees van de kiwi tot een gladde puree
- Scheid het eiwit van het eigeel en klop het eiwit stijf, klop het eigeel met de suiker tot een wit mengsel. Meng er de mascarpone en de kiwipuree onder en roer er voorzichtig het eiwit onder. Zet koel weg
- Bak de mangoschijven 3 min aan elke kant in een hete grillpan
- Smeer de sneetjes peperkoek in met de mangomarinade en bak 1 min aan elke zijde in een hete pan op het vuur

Afwerking: leg de sneetjes peperkoek en de mangoschijven afwisselend op elkaar op de borden. Eindig met een schijf mango en lepel er de mascarponesaus over.