



MANGO NUDLER

Med tomater og forårsløg

- 1 stor mango
- 1 stor squash eller 2 mellem
- 14 cherrytomater
- 10 blade frisk basilikum
- 1 forårsløg
- Valgfrit: 1/2 fed hvidløg

Kødet fra mangoen puttes i en blender sammen med forårsløget og 8 af cherrytomaterne samt evt. hvidløget. Det blendes til en cremet sovs. Squashen laves til 'pastastrimler' med et Juliennejern eller en spiralizer. En gulrodsskræller kan også bruges. Strimlerne placeres i en stor skål, og sovsen hældes over. De resterende cherrytomater skæres i kvarte, og basilikumbladene snittes i små stykker. Tomater og basilikum drysses over til sidst.

