

Kardemom shortbread

met fris van mango

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomovens

Ingrediënten

Deeg:

- 75 gr kristalsuiker
- 150 gr roomboter
- 200 gr bloem
- 25 gr maïzena
- ½ tl zout
- ½ tl kardemompoeder

Mango fris:

- ½ mango, in blokjes gesneden
- 1 el verse gember, geraspt
- ½ limoen: rasp en sap

Bereidingswijze

1. Verhit een oven voor op 175° C onder- en bovenwarmte.
2. Meng in de keukenmachine de ingrediënten van het deeg.
3. Rol het deeg uit tot een reep van 1 cm dik. Doe het deeg op een bakblik-met-bakpapier.
4. Voeg stoomstand 1 (gering) toe en plaats het bakblik in ongeveer het midden van de oven. Bak in circa 20 minuten af.
5. Maak intussen het fris van de mango. Meng de ingrediënten, proef en zet koud.
6. Laat het shortbread iets afkoelen en snijd er mooie stukken uit. Serveer met de mango ernaast en maak af met bijvoorbeeld wat munt.