



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Recepten Â» Kangoeroe met mango en cocos



Benodigheden

600 gr kangoeroe steak of filet
2 mango's, 50 gr geraspte kokos
2 dl kokosmelk, 2 dl fond
150 gr boter, 1 soeplepel suiker
peper, zout, mespuntje kaneel

Bereiding

Pel en snij de mango's in fijne julienne. Laat wat boter smelten en stoof de mango's beetgaar, hou ze warm. Bak het vlees rosé, haal uit de pan en hou warm. Deglaceer met de kokosmelk en fond, breng op smaak met peper, zout en kaneel. Laat voor de helft inkoken, passeer de saus door een fijne puntzeef en werk af met klontjes boter. Carameliseer de mango's met de suiker.

Presentatie

Leg een bedje van mango op de borden. Snij het vlees in dunne plakjes en dresseer in waaiervorm over de mango's. Overlepel de borden met saus, bestrooi met wat geraspte kokos, kleur eventueel bij onder de grill.