



Tempura van garnalen en groenten

Luchtig gefrituurde garnalen en groenten in een flinterdun, krokant tempurabeslag.

Serveer met een warme dipsaus van dashi en sojasaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 12 grote garnalen, gepeld met staartje eraan
- 1 zoete aardappel, in dunne plakjes
- 1 courgette, in staafjes
- 1 rode paprika, in repen
- 8 sperziebonen
- 120 gr bloem
- 1 el maïzena
- 1 ei

200 ml ijskoud bruiswater
zonnebloemolie om te frituren
200 ml dashi (voor de dipsaus)
3 el sojasaus (voor de dipsaus)
2 el mirin (voor de dipsaus)
wat geraspte verse gember en radijs om te serveren

Bereidingswijze

1. Maak eerst de dipsaus: breng de dashi, sojasaus en mirin samen kort aan de kook en houd warm.
2. Snijd kleine inkepingen in de buik van de garnalen zodat ze recht blijven bij het frituren en dep alle groenten en garnalen goed droog.
3. Verhit de frituurolie tot ongeveer 175 graden.
4. Klop vlak voor het frituren het ei los met het ijskoude bruiswater.
5. Meng de bloem en maïzena er losjes door met eetstokjes; het beslag mag klonterig blijven, niet te lang roeren.
6. Haal de garnalen en groenten door het beslag en laat het overtollige beslag even afdruipe.
7. Frituur ze in kleine porties 2 tot 3 minuten tot het korstje bleek en krokant is; frituur niet te veel tegelijk zodat de olie warm blijft.
8. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout.
9. Dien meteen op met de warme dipsaus en wat geraspte gember en radijs.