

Ingrediënten

zelfrijzend bakmeel, spa rood, groenten in stukjes of roosjes (wat erg lekker is bosui, paprika, broccoli), plantaardige olie. voor de dip: ketjap, sambal manis, tomatenketchup, honing, vietnamese saus.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

tempura

Gefrituurde groenten in een knapperig huisje

Hulpmiddelen

Wok

Vorbereiding

Was alle groenten en snij ze in stukjes of roosjes. maak de dip klaar door alles door elkaar te gooien.

Bereidingswijze

Meng de spa met het bakmeel en maak er een dik papje van. doe schone olie in een wok, ongeveer 5 centimeter en laat het goed heet worden. (na ongeveer 7 minuten is het heet zat) dip de stukjes groente door het papje en laat het zachtjes in de wok glijden. verspreid ze goed zodat ze niet aan elkaar gaan kleven. doe er ongeveer 4 a 5 per keer en laat ze bruin bakken, dus draai ze ook af en toe even om. laten uitlekken op keukenpapier! tip: doe het niet in je frituurpan, het vet is meteen erg vies. in een wok is het iets gevaarlijker, blijf er bij staan en houd kinderen uit de buurt!! dan is er niks aan de hand.

Serveertips

Natuurlijk is dit oosterse gerechtje het lekkerst als je het met stokjes eet!!