

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 stuk(s) meloen 1 stuk(s) sla 1  
snufje(s) kerrie 1 snufje(s) zout  
80 milliliter koud water 50 gram  
tempurameel 12 stuk(s)  
langoustines 1 bakje(s) kruiden  
80 gram poedersuiker 50 gram  
sesamzaadjes 50 gram boter 25  
gram bloem 40 milliliter  
sinaasappelsap 1 bakje(s)  
limoenmayonaise 1 liter frituurolie  
1 eetlepel(s) sambal badjak

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Langoustines tempura

Zelf ben ik fan van de tempura, alleen maak ik hem liever met bier in plaats van water. En de limoenmayo vervangen door apollo soya wasabi, Mmmm Dan als je geen echt tempurameel kunt vinden kan het ook met gewoone bloem, alleen moet je het wel luchtig kloppen/mixen.

### Hulpmiddelen

Oven met bakplaat wok of frituurpan balletjes-steker

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 graden. Beslag voor klets koppen: meng in een kom bloem, poedersuiker, sinaasappelsap, gesmolten boter en sesamzaadjes. Goed roeren. Smeer met de achterkant van een lepel voorzichtig rondjes op de bakplaat. Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven. Steek ze van de bakplaat en laat ze hard worden. Steek bolletjes uit de meloen. Tempurabeslag: voeg het tempurameel en het ijskoude water bij elkaar. Voeg een snufje zout en een snufje kerrie toe. Pel de langoustines en haal ze door het beslag. Frituur ze in de olie. Opdiene: leg op het bord een aantal meloenbolletjes. De klets kop er bovenop en schik dan pp 3 langoustines daar bovenop. Voeg wat groen toe voor de kleur. Dresseer het bord met een klein beetje limoenmayonaise.

