

Ingrediënten voor 4 personen

1 zalmfilet 2 norivellen 4 el  
sojasaus 100 g bloem 1 ei 10 g  
maïzena 100 ml spuitwater 70 g  
mayonaise 2 tl wasabi 1 limoen  
½ potje verse koriander

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tempura van zalm met wasabimayonaise

Makkelijk en super lekker

### Bereidingswijze

-Meng de mayonaise met wasabi. Maak pittiger naar smaak door extra wasabi toe te voegen. -Snipper de koriander fijn en roer door de wasabimayonaise. Breng op smaak met enkele druppels limoensap. -Warm de friteuse voor op 180°C. -Snij de zalmfilet in 2 lange repen. -Leg telkens een strook zalmfilet op de onderzijde van een norivel. -Strijk het norivel in met sojasaus. -Rol het norivel rond de zalmfilet en laat rusten op kamertemperatuur tot gebruik. -Meng de bloem, het ei, de maïzena en het bruiswater tot een dik pannenkoekenbeslag'. -Wentel de zalmrol door het beslag en frituur 1 min op 180°C. -Laat uitlekken op keukenpapier. -Snij de zalmrol in schijven van 2 cm breed en serveer met de wasabimayonaise.

