

Ingrediënten voor 4 personen

12 scampi's, gepeld, van darm ontdaan en platgedrukt * 8 stukjes ontvelde wijting of koolvis * 8 kleine broccolibloemen * 8 schijfjes pompoen of wortel * 8 geblancheerde prinsessebonen * 8 shii-take. Dipsaus : 4dl water * 1dl mirin * 1dl soja * 10g bonito-vlokken * 1 gemberwortel * 1 ramen. Beslag : 2dl water * 1dl bloem * 1 ei

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Japans
Smaak: Zout
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tempura : Gefrituurde scampi's en groente in een jasje

Tempura is een klassiek Japans frituurgerecht.

Vorbereiding

De ingrediënten voor de saus (water, mirin, soja, bonito-vlokken) aan de kook brengen en zeven. De gemberwortel en de ramen schillen en raspen. De dipsaus uitgieten in vier schaalpjes en mengen met in totaal 2 eetlepels gember en 4 eetlepels ramen. De tempurasaus warm opdienen. Het beslag samenstellen. Het ei en het water bij elkaar doen en loskloppen. De bloem door het eimengsel roeren.

Bereidingswijze

Een ruime hoeveelheid olie verhitten tot 170°C. Groenten, vis, paddestoelen en scampi's door het beslag halen en in de olie laten glijden. De ingrediënten 30 seconden per kant frituren, zonder dat ze bruin worden.

Serveertips

De tempura op keukenpapier laten uitlekken en meteen serveren met de warme dipsaus met gember en daikon (ramen).