



# テンプラ

## Tempura beslag: zo maak je de lekkerste

Japanse tempura is iets heel anders dan onze kibbeling met zijn stevige jasje van bruin gefrituurd beslag. Het laagje om de vis of groenten bij tempura is juist subtiel: luchtig en knapperig.

### Wat is tempura?

De Portugezen brachten de techniek van groenten en vis frituren in dun beslag aan het eind van de 16e eeuw naar Japan. Daar werd het verfijnd en geperfectioneerd. Maar de basis, een flinterdun krokant laagje waar je bijna doorheen kunt kijken, is voor zowel de Aziatische als de mediterrane frituur precies hetzelfde.

### Het draait allemaal om de juiste olie

Neem voor het frituren van tempura altijd olie met een hoog verbrandingspunt, zoals zonnebloemolie, arachideolie, rijstolie, koolzaadolie, saffloerolie of speciale frituurolie. Andere oliesoorten kunnen niet tegen verhitte en verbranden op hoge temperaturen. Gebruik sowieso geen extra vergine olijfolie. De bestanddelen waardoor deze olie zo lekker smaakt, verbranden heel snel en worden bitter bij hoge temperaturen.

### En de juiste temperatuur

Voor het maken van tempura is de olietemperatuur heel belangrijk. Rond 180°C is precies goed om kleine stukjes groenten en vis goed gaar en tegelijkertijd lekker krokant te bakken. Gebruik een keukenthermometer of houd de thermometer op je frituurpan in de gaten. Bij te hete olie verbrandt de buitenkant voordat de binnenkant gaar is. Als de temperatuur teveel zakt, wordt het korstje van de tempura zacht en vetig en bestaat de kans dat de binnenkant niet goed gaar is. Doe daarom niet te veel tegelijk in de pan, dan zakt de temperatuur.

Tempura wordt altijd gemaakt van een beslag. Meestal is het een basisbeslag van bloem gemengd met wat rijstbloem of maïzena, olie en koud water. Soms wordt er ook eidooier aan het beslag toegevoegd in plaats van olie.

### Tempura beslag

Meng 100 g bloem met 40 g maïzena of rijstbloem. Doe er vlak voor je gaat frituren 2 tl neutrale olie, 200 ml ijskoud koolzuurhoudend water en 1-2 ijsklonten doorheen. Mix niet te lang, er moeten nog wat klontjes in blijven zitten. Haal telkens een stukje groente of vis door het beslag en frituur meteen.

### GOEDE VOORBEREIDING

*Omdat je snel en heet moet frituren, snijd je de groenten of vis klein en in stukjes van gelijke grootte. Zo wordt alles tegelijk goed gaar. Zorg ervoor dat alles wat later in de olie moet, gesneden en wel onder handbereik staat. Zet ook een bakblik met keukenpapier klaar om alles wat je gebakken hebt in uit te laten lekken.*

### LAST MINUTE BESLAG

*Maak je beslag snel en op het laatste moment voor een knapperig en luchtig resultaat. Het beslag mag vrij dun en zelfs iets klontig zijn: dat geeft juist extra crunch als je gaat bakken. Mix altijd eerst de droge ingrediënten en voeg op het laatst ijskoud koolzuurhoudend water en eventueel ijsblokjes toe. Mix kort anders wordt het korstje taai.*

### KOUD & MET BELLETJES

*De belletjes in het koolzuurhoudend water zorgen voor een extra luchtig korstje. De lage temperatuur verhindert dat er stevige glutenstrengen in het beslag komen. Zo wordt het korstje extra knapperig.*

### BAKKEN

*Haal je groente of fruit snel door het beslag zodat het met een mooi dun laagje wordt omhuld. Frituur kleine hoeveelheden een paar minuten, onder regelmatig draaien. Bak tot het korstje heel licht kleurt en de binnenkant gaar is.*

### SERVEER METEEN

*Het krokante buitenkantje wordt snel zacht. Serveer je tempura dan ook het liefst zo snel mogelijk. Houd, als je meerdere batches bakt, de tempura die al klaar is eventueel warm op een rekje in de oven op ± 125°C.*

### TIP VOOR EXTRA CRUNCH

Voor extra knapperigheid giet je nog een klein beetje beslag over de tempura vlak nadat je hem in de pan hebt gedaan.