



Oesters tempura met spicy dipsaus

6 stuks

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 el of 50 g bloem
- 5 el of 50 g maïzena
- 175 ml ijskoud koolzuurhoudend water
- 2 tl wit sesamzaad + extra geroosterd sesamzaad voor erover
- 18 oesters geopend, afgespoeld en drooggedept (bewaar de schelpen)
- zonnebloemolie, om te frituren

voor de dipsaus

- 3 el limoensap + limoenschijfjes voor erbij
- 1 el vissaus
- 1 el fijne kristalsuiker
- 2 rawit pepertjes, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- instructies

MATERIAAL: keukenthermometer, wok, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten voor de dipsaus in een ondiep schaaltje.
2. Schenk in een wok of diepe koekenpan voor een derde vol met zonnebloemolie en verhit die tot 180°C.
3. Als een stukje brood in 30 seconden goudbruin kleurt, is de olie heet genoeg.
4. Klop in een kom de bloem, maïzena en het koolzuurhoudende water met een snuf zout door elkaar en voeg het sesamzaad toe.
5. Doop de oesters door het beslag en frituur de helft in 1-2 minuten, zodat ze een goudbruin en knapperig korstje krijgen.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm terwijl je de rest frituurt.
7. Leg elke oester in een oesterschelp, strooi er wat sesamzaad over en serveer met de dipsaus.
8. Geef er limoenschijfjes bij.



Bron: deliciousmagazine.nl