



Tempura met vijgen, kakifruit met geitenkaasdip

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 vijgen
- 🍴 1 kakifruit
- 🍴 200 g geitenkaas zacht
- 🍴 1 tl olijfolie
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 2 takjes tijm
- 🍴 ½ pepertje rood, fijngesneden
- 🍴 60 g bloem
- 🍴 40 g maïzena
- 🍴 2 tl zonnebloemolie
- 🍴 200 ml water ijskoud, koolzuurhoudend
- 🍴 2 ijsklontjes
- 🍴 olie om te frituren

MATERIAAL: frituurpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de vijgen en de kaki in partjes.
2. Meng de geitenkaas met de olijfolie, honing, helft van de tijm en het pepertje.
3. Leng eventueel aan met wat water.
4. Zet beide afgedekt tot gebruik koel weg.
5. Verhit de olie in een frituurpan tot 190°C.
6. Meng intussen in een ruime kom de bloem met de maïzena en het zout.
7. Klop er vlak voor het frituren de olie, rest van de tijm, het water en de ijsklontjes door.
8. Klop niet te lang, er mogen klontjes in het beslag zitten.
9. Haal telkens wat stukjes vijg en kaki door het beslag en frituur ze in delen in 1-2 minuten knapperig en gaar.
10. Laat uitlekken op keukenpapier.
11. Serveer met de geitenkaasdip.



Bron: deliciousmagazine.nl