



テンプラ

Tempura van garnalen en groenten

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

voor de dipsaus:

- 🍷 175 ml dashi bouillon
- 🍷 2 el sojasaus
- 🍷 2 el mirin (Japanse zoete wijn)

voor het beslag:

- 🍷 60 g bloem
- 🍷 80 g maïzena
- 🍷 1 tl zout
- 🍷 1 groot ei, geklopt
- 🍷 175 ml koolzuurhoudend mineraalwater, ijskoud

om te frituren:

- 🍷 3 kopjes dun gesneden groenten
- 🍷 8 grote garnalen met staart, gepeld en ontdaan van darmkanaal
- 🍷 plantaardige olie, koolzaadolie of arachideolie

om te serveren

- 🍷 2 kopjes gekookte jasmijnrijst

MATERIAAL: frituurpan, schuimspaan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de dipsaus, door in een kleine kom de dashi-bouillon, sojasaus en mirin door elkaar te kloppen.
2. Zet deze apart.
3. Maak het beslag en roer in een middelgrote kom de bloem, de maïzena en het zout door elkaar.
4. Giet het losgeklopte ei en het mineraalwater erbij en roer met stokjes om het gelijkmatig te mengen.
5. Het beslag hoort klonterig te zijn.
6. Zet het beslag in de koelkast tot gebruik.
7. Vul een wok of diepe pan tot de helft met olie en zet op middelhoog vuur.
8. Plaats een rooster op een met keukenpapier beklede bakplaat.
9. Verhit de olie tot 190°C of test de olie door er een beetje beslag in te laten vallen.
10. Als het beslag sist maar niet te snel bruin wordt, kun je beginnen.
11. Doop voorzichtig groenten en garnalen in het tempurabeslag en laat ze in de olie zakken.
12. Bak in kleine porties om te voorkomen dat de pan te vol wordt.
13. Draai ze om en haal ze tijdens het frituren los van elkaar tot het beslag knapperig en goudbruin is, dit duurt ongeveer 1 tot 1½ minuut.
14. Leg ze op een rooster.
15. Laat de olie tussendoor steeds weer op temperatuur komen.
16. Verdeel de tempura en de rijst over de borden en serveer met de dipsaus.

TIP: Om ervoor te zorgen dat tempura superknapperig wordt en niet te vet, houd je het beslag zo koud mogelijk en frituur je in olie van 190°C.



Bron: [greenpan.nl](https://www.greenpan.nl)