



# てんぷら

## Tempura van zomergroenten

🕒 30 minuten

2 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ zoete aardappel
- 🍷 75 g pompoen
- 🍷 2 shiitakes
- 🍷 40 g peultjes
- 🍷 75 g bloemkool (in roosjes)
- 🍷 ½ courgette
- 🍷 ½ aubergine
- 🍷 50 g lotuswortel, diepvries, in plakjes
- 🍷 koriander
- voor het beslag**
- 🍷 60 g tempurameel
- 🍷 ½ ei (koud)
- 🍷 100 ml ijswater
- voor de dip**
- 🍷 1 lente-uitje (fijngesnipperd)
- 🍷 ½ chilipeper (in ringetjes)
- 🍷 90 ml dashi
- 🍷 1½ el sojasaus
- 🍷 1 el mirin
- 🍷 1 tl suiker

**MATERIAAL:** frituurpan, schuimspaan, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de dip.
2. Meng de dashi met de sojasaus, de mirin en de suiker.
3. Breng het mengsel al roerend aan de kook.
4. Blijf roeren tot de suiker is opgelost.
5. Zet het vuur uit.
6. Meng er de lente-ui en de chilipeper door.
7. Schil de zoete aardappel en snij hem in frietjes.
8. Doe hetzelfde met de pompoen.
9. Spoel de courgette en de aubergine en snij ze in plakjes van ½ cm.
10. Schil de lotuswortel en snij hem in plakjes van ½ cm.
11. Zeef de bloem, tempurameel hoeft je niet te zeven.
12. Breek het ei in het ijskoude water en klop los.
13. Verwijder het schuim.
14. Giet langzaam en al kloppend met eetstokjes door de bloem.
15. Er mogen nog klontjes in het beslag zitten.
16. Zet de kom met het beslag in een ijskom om het goed koud te houden.
17. Verhit de friteuse tot 180°C.
18. Dompel de groenten onder in het beslag en bak ze in delen goudbruin in de friteuse.
19. Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier.
20. Serveer de tempura met de koriander en het dipsausje.

