



tempura

Tempura van herfstgroenten

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g pompoen blokjes
- 🍷 ½ rode ui
- 🍷 75 g oesterzwammen
- 🍷 500 ml zonnebloemolie
- 🍷 2 kleine eieren
- 🍷 2 ijsblokjes
- 🍷 350 ml ijskoud koolzuurhoudend water
- 🍷 1½ el maïzena
- 🍷 115 g tarwebloem
- 🍷 ½ tl zout

MATERIAAL: frituurpan, schuimspaan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de pompoenblokjes in dunne plakken van een ½ cm.
2. Snijd de ui in ringen van een ½ cm.
3. Haal de ringen uit elkaar.
4. Scheur de oesterzwammen in reepjes.
5. Verhit de olie in een wok tot 180°C.
6. Splits ondertussen de eieren en doe de dooiers in een kom. *(De eiwitten worden niet gebruikt).*
7. Doe de ijsblokjes in een schone theedoek en sla met een pan tot kleine stukjes.
8. Doe de ijsstukjes bij de dooiers.
9. Voeg het ijskoude water toe en klop met een garde door elkaar.
10. Zeef de maïzena en bloem erboven en voeg het zout toe.
11. Klop heel kort met een vork tot een beslag.
12. Er mogen nog klontjes in zitten.
13. Controleer of de olie heet genoeg is, door er een druppel beslag aan toe te voegen.
14. Als het meteen begint te bruisen, dan is de olie heet genoeg.
15. Haal een kleine portie groenten door het beslag en laat vervolgens voorzichtig in de olie zakken.
16. Frituur in ca. 2 minuten goudbruin en neem met een schuimspaan uit de olie.
17. Herhaal tot alle groenten op zijn.
18. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer zo snel mogelijk.

TIP 1: Tempura is het lekkerst als deze net gefrituurd is. Je kunt hem daarom het beste zo snel mogelijk na het frituren serveren.

TIP 2: Lekker met Japanse sojasaus en/of (wasabi)mayonaise om in te dippen.

Bron: ah.nl

