



tempura

Tempura van groenten met gemarineerde komkommer

🕒 20 minuten
2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g tempura mix
- 🍷 ¼ zoete aardappelen
- 🍷 ¼ courgettes
- 🍷 ¼ aubergine
- 🍷 ¼ broccoli
- 🍷 40 g champignons
- 🍷 ½ rode uien
- 🍷 1 el wasabi mayonaise
- 🍷 2 el sojasaus
- 🍷 frituurolie

voor de marinade

- 🍷 ¼ komkommer
- 🍷 1 el sushi gember
- 🍷 ½ el rijstazijn
- 🍷 ¼ tl suiker
- 🍷 ½ el sesamzaad
- 🍷 4 radijs
- 🍷 zout

MATERIAAL: frituurpan, schuimspaan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maak het tempura beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe er een ijsklontje in en zet het in de koelkast.
3. Snij de komkommer in de lengte door en verwijder de zaden met een theelepeltje.
4. Snij de helften in 5 cm lange stukken en vervolgens elk stuk in dunne reepjes.
5. Hak de sushi gember fijn en meng in een kommetje met de azijn van de gember, rijstazijn, suiker en zout.
6. Leg de komkommer erin en laat 15 minuten marineren.
7. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan tot geurig en lichtbruin.
8. Snij de radijs eerst in plakjes en dan in reepjes.
9. Verdeel de komkommer over 2 bakjes en verdeel er de radijs en sesamzaadjes over.
10. Schil de zoete aardappel en snij in plakken.
11. Snij de courgette en aubergine in plakken.
12. Snij kleine roosjes van de broccoli en halveer de champignons.
13. Pel de rode ui, snij in ringen en haal de ringen uit elkaar.
14. Verhit de frituurolie., zet een schaal klaar met keukenpapier en neem het tempura beslag uit de koelkast.
15. Leg steeds kleine porties groenten in het beslag, neem het eruit en doe direct in de hete olie. +Frituur de groenten tot ze lichtbruin zijn en laat uitdruipen op keukenpapier.
16. Verdeel de gefrituurde groenten over bordjes en serveer met wasabi mayonaise, sojasaus en gemarineerde komkommer.



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