

Tempura / Tempura



De boodschappen

- 12 grote garnalen
- 1 vrije uitloop ei
- 100 gram meel
- 110 ml ijs(koud) water
- 50 ml Japanse soya saus
- 50 ml water
- 1 eetlepel sherry
- 15 gram verse gember
- 5 ml zonnebloemolie
- 1/2 theelepel suiker

Zo maak je Japanse Tempura

Schil & rasp de gember en voeg er de suiker, sherry, water, soya en olie er aan toe, Snij lucifers van komkommer.

De smaken van de saus moeten nu intrekken dus zet de saus en de komkommer opzij tot alles klaar is.

Vul de pan met zonnebloemolie en verhit de olie tot 190°C.

Trek het vel van de garnalen maar laat de staartjes zitten.

Spoel de garnalen af en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Breek het ei in een kom en klop het los met een garde.

Doe het ijskoude water erbij en klop het kort door het ei.

Zeef het meel erbij en roer het beslag snel glad.

Haal de garnalen door het beslag maar tik het teveel aan beslag er af.

Laat de garnalen in de olie glijden bak ze in +/- 3 minuten mooi roze.

Laat de garnalen uitlekken op keukenpapier.

Zeef het sausje in een kommetje.

Het soya dipsausje smaakt zoet en bitter, erg lekker bij het zout van de garnalen en de frisse komkommer.

Tempura / Tempura



Shoppinglist

- 12 large shrimp
- 1 free-range egg
- 100 g of flour
- 110 ml of ice (cold) water
- 50 ml Japanese soy sauce
- 50 ml water
- 15 ml sherry
- 15 g fresh ginger
- 5 ml of sunflower oil
- 1/2 teaspoon sugar

How to make Japanese Tempura

Peel and grate the ginger and add the sugar, sherry, water, soy sauce and oil to it.

Cut the cucumber into matches.

The flavors of the sauce must blend so put the sauce and the cucumber aside until everything is finished.

Fill the pan with sunflower oil and heat the oil to 190°C.

Strip the skin of the shrimp but keep the tails on.

Rinse the shrimp and let them drain on paper towels.

Break the egg into a bowl and beat it with a whisk.

Pour in the ice-cold water and beat it quickly into the egg.

Sift the flour into the egg mixture and stir the batter quickly smooth.

Dip the shrimp in the batter but tap the excess batter off.

Slide the shrimp into the hot oil and bake them for +/- 3 minutes until pink.

Drain the shrimp on paper towels.

Strain the sauce into a small bowl.

The soy dipping sauce tastes sweet and bitter, very tasty with the salt of the shrimp and the fresh cucumber.