



EXTRA KROKANTE TEMPURA GARNALEN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Japan (fusion)

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 16 stuks

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten tempura garnalen:

- **16 grote verse garnalen (of diepgevroren)**
- **150 gram bloem**
- **½ tl fijngemalen zeezout**
- **1 tl fijngemalen szechuanpeper**
- **300 ml ijswater**
- **150 gram panko**
- **olie om in te frituren**

Ingrediënten wasabi-mayonaise:

- **1 el sushi-azijn**
- **½ el sojasaus light**
- **3 el mayonaise**
- **½ tl wasabipasta**

Bereiding wasabi-mayonaise:

- Roer in een klein kommetje 1 el sushi-azijn, ½ el sojasaus, 3 el mayonaise en ½ tl wasabipasta door elkaar en zet even apart.

Bereiding tempura garnalen:

- Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal.
- Laat het staartje aan de garnaal zitten.
- Snijd met een zeer scherp (fileer) mes kleine inkepingen overdwers over de garnaal. Door de inkepingen wordt je garnaal uitgestrekt en wat langer.
- Doe de bloem met het zout en szechuanpeper in een ruime kom en roer er met een spatel het ijskoude water er doorheen.
- Strooi in een diep bord de panko.
- Haal de garnalen door het beslag en leg ze vervolgens op de panko.
- Schep met een lepel ruimschoots panko op de garnaal en druk met je vingers lichtjes aan.
- Zorg dat alles goed bedekt is met panko.
- Leg op een schoon werkblad en herhaal dit met de andere garnalen.
- Verhit in een pan of friteuse de olie tot 180°C.
- Plaats de garnalen in kleine porties in de olie en bak ze in 2 - 3 minuten goudbruin en net aan gaar. Bak ze niet te langer, anders worden ze taai.
- Serveer de tempura garnalen met de wasabi-mayonaise en eventueel nog wat chilisaus.

いただきます

Itadakimasu

21-10-2025