



Jalea de Mariscos - Nikkei Tempura met Zeevruchten

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Peru

Gang: Fingerfood / Voorgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 15 minuten bereiden + 1 uur marineren

Ingrediënten Jaleo de Mariscos:

- 30 ml pisco
- 3 cm verse gember, geraspt
- 2 el ketjap manis
- ½ tl witte peper
- 1 tl fijn zeezout
- 200 g grote garnalen, gepeld
- 200 g mosselen
- 1 ei
- 175 ml Spa Finesse, ijskoud
- 2 ijsklontjes of 4 el ijsgruis
- 100 g tempurameel
- 50 g maïsmeel
- arachideolie, om in te frituren
- 1 limoen

Salsa Criolla

- 1 rode ui
- koud water
- 5 ijsklontjes
- 1 rode Spaanse peper
- 2 el fijngehakte koriander
- sap van 1 limoen
- rasp van ½ limoen
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper

Bereiding:

De zeevruchten marineren

- Schil de gember en snijd hem grof. Doe de gember samen met 5 ml van de pisco, de ketjap manis, witte peper en het zeezout in een kom. Mix alles met een staafmixer tot een gladde marinade.
- Voeg de garnalen en mosselen toe en schep ze zorgvuldig door de marinade, zodat alle zeevruchten ermee bedekt zijn. Dek de kom af en laat de zeevruchten 1 uur in de koelkast marineren.

Het ijskoude tempurabeslag

- Klop het ei los in een ruime kom. Voeg de ijskoude Spa Finesse, de resterende 25 ml pisco en het ijs toe. Roer vervolgens het tempurameel en maïsmeel erdoor.
- Meng het beslag kort en vooral niet te enthousiast. Een paar kleine klontjes zijn juist goed. Het beslag mag iets dikker zijn dan een klassiek tempurabeslag, zodat het mooi rond de zeevruchten blijft hangen.
- Houd het beslag koud tot het moment van frituren.

Salsa Criolla

- Maak de Salsa Criolla vlak voordat je de zeevruchten gaat frituren.
- Snijd de rode ui met een scherp mes in flinterdunne halve ringen. Leg de ui samen met het ijs in een kom met koud water en laat ongeveer 5 minuten staan. Hierdoor wordt de scherpe smaak van de rauwe ui milder, terwijl de ui mooi knapperig blijft.
- Giet de ui goed af en meng hem voorzichtig met de fijngehakte rode peper, koriander, limoensap en limoenrasp. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Zet de salsa tot gebruik in de koelkast. De Salsa Criolla is op haar best wanneer ze fris, knapperig en ijskoud wordt geserveerd.

Frituren

- Verhit een ruime, hoge pan of frituurpan met arachideolie tot 180 °C.
- Haal de gemarineerde garnalen en mosselen uit de koelkast en laat overtollige marinade kort uitlekken. Haal de zeevruchten vervolgens door het koude tempurabeslag.
- Frituur de zeevruchten in kleine porties, zodat de temperatuur van de olie niet te veel daalt. Bak ze ongeveer 3 minuten, tot het beslag goudbruin en krokant is en de zeevruchten gaar zijn.
- Schep de Jalea uit de olie en laat ze kort uitlekken op keukenpapier. Frituur de verschillende soorten zeevruchten eventueel afzonderlijk wanneer ze sterk in formaat verschillen.

Serveren

- Serveer de Jalea de Mariscos direct, zolang het korstje nog heerlijk krokant is. Knijp vlak voor het serveren royaal wat vers limoensap over de gefrituurde zeevruchten.
- Schep er een flinke hoeveelheid koude Salsa Criolla naast of serveer deze apart om te dippen.

- Het contrast maakt dit gerecht zo aantrekkelijk: heet en krokant tegenover koud en fris, ziltige zeevruchten tegenover de pittige ui en limoen, en daaronder een subtiele zoet-hartige toets van de marinade. De pisco in zowel de marinade als het beslag geeft bovendien een mooi Peruaans accent.
- Lekker met gefrituurde yuka!

Kanttekening:

- *Ik zou de Spa Finesse hier inderdaad ijskoud gebruiken. Het koolzuur en de lage temperatuur helpen om het beslag luchtiger en krokanter te maken. Dat is een klein detail, maar bij een gerecht als Jalea maakt het verrassend veel verschil.*

¡Buen provecho y que disfrutes!