

Kushi-ten Tempura Kebab

totale tijd **60 min.**

Voedingswaarde (per portie):
2018 kJ / 482 kcal

Vetten: **16,6 g** Eiwitten: **31,3 g**
Koolhydraten: **52,5 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

15	gepelde grote garnalen
150 g	inktvisfilet of calamares
10	verse shitake
	paddenstoelen
10 stuk	maiskolfjes (baby corn)
1	rode paprika
10	peperoni's (worst) of
	groene asperges
1	courgette

Voor de tempurasaus:

300 ml	groente- of visbouillon
7 eetlepels	Kikkoman Woksaus
150 g	witte radijs
30 g	verse gember

Voor het deeg:

300 ml	koud water
1	eidooier
170 g	tarwebloem
10 g	korenmeel
	een beetje bakolie

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de saus: Verwarm de bouillon en de woksaus in een pan. Haal het mengsel vlak voordat het gaat koken van de warmtebron en zet het even apart. Schil en rasp de radijs en de gember en laat alles goed uitlekken in een zeef. Voor het beslag: meng het water en de eidooier en voeg langzaam al roerend bloem en korenmeel toe. Pel daarna de garnalen en verwijder de zwarte aders.

Stap 2

Snijd de inktvisfilets in stukjes van 2 bij 4 cm. Zorg ervoor dat ze niet vervormen tijdens het frituren. Maak de shiitake paddenstoelen en maiskolfjes schoon en halveer ze. Snijd de rode paprika in stukjes van 2 bij 4 cm, zodat ze net zo groot zijn als de visstukjes. Verwijder het vet van de peperoni en snijdt de worst in plakken. Snijd de courgette in plakjes van ongeveer 8 mm.

Stap 3

Haal alle ingrediënten door de bloem. Schudt de overtollige bloem af. Doe twee of drie ingrediënten aan een houten spies, doop ze in het beslag en frituur ze in de olie op circa 170°C.

Stap 4

Presenteer op een bord en serveer met de saus, radijs en gember.