Tempuracakejes met tonijn en maïs

INGREDIËNTEN

4 porties

1	blikje tonijn in eigen nat (180 g)
100 g	maïs uit blik
1 stuk	sjalotjes
0,5 tl	vis- of groentebouillon
70 g	tarwemeel type 405
1 stuk	eidooiers
100 ml	ijswater

Aurora-saus

100 g	ketchup
100 g	mayonaise
20 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
5 ml	citroensap
	een paar druppels TABASCO® Pepper Sauce

VOORBEREIDING

Stap 1

De sjalot fijnhakken en met een beetje tarwemeel bestrooien. De tonijn en de maïs laten uitlekken.

De eidooier met het ijswater mengen en de rest van het tarwemeel erdoor, maar niet tot een massa roeren. De sjalot, de tonijn en de maïs erdoor roeren. Kleine cakejes vormen en op 170 °C frituren.

Stap 2

De Aurora saus aanmaken en erbij serveren.