

Recept

TEMPURABESLAG VOOR TEMPURA GARNALEN



VHC
ACTIFOOD

PARTNER VOOR NORECA
& GROOTVERBUK



VOORBEREIDING: 5 MINUTEN | KOOKTIJD: 25 MINUTEN | VOOR 4 PERSONEN

ARTIKELNUMMER	EENHEID	PRODUCT	MERK
564885	2 eidooiers	Eigeel vlb scharrel 1 kg	Eggstra
809354	250 gr	Tempurea battermix 320 gr	Showa
764744	1 tl	Bakpoeder backin 1 kg	Dr Oetker
810510	Volle hand	Broodpaneer panko 1 kg	Yama
306819	0,5 liter	Zonnebloem olie 3 liter	Levo
253278	Snufje zout	Zout 12x1 kg	Jozo
	0,5 liter	Ijskoud water	

BEREIDING

1. Zorg dat alle ingrediënten (eidooiers, bakpoeder, panko en zout) kurkdroog zijn en bedek deze met een laag bloem. Roer de ingrediënten voor het beslag kort door elkaar.
2. Verhit een laag olie in een diepe pan op hoog vuur en laat de olie 180 graden worden.
3. Haal de garnalen door het beslag en vervolgens door de panko.
4. Frituur een paar minuten (ongeveer 4) tot ze goudbruin zijn. Draai ze tussentijds een paar keer om.
5. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer vervolgens direct om de tempura garnalen zo knapperig mogelijk te laten zijn.