



Tempura van spruiten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

20 spruiten

zout

2 kopjes bloem

bier (1 pintje - ijskoud)

1 l arachideolie

fleur de sel

zoetzure chilisaus

Bereidingswijze

- 1.** Kuis de spruiten en snij ze aan de onderkant kruiselings in (tot halverwege de spruit).
- 2.** Kook de spruiten 3 minuten in licht gezouten water, giet af en laat schrikken onder stromend koud water. Laat uitdampen.
- 3.** Meng in een kom de bloem met een beetje van het bier. Blijf roeren en voeg geleidelijk meer bier toe, totdat je een beslag hebt met de consistentie van pannenkoekenbeslag.
- 4.** Giet de arachideolie in een steelpan en verhit tot $\pm 180^{\circ}\text{C}$. Je kunt testen of de olie heet genoeg is door er en druppeltje deeg in te laten vallen. Begint het onmiddellijk te bruisen, dan is de olie goed.
- 5.** Dompel de spruiten onder in het beslag en frituur ze per vijf (gebruik twee vorken of lepels). Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel. Geef er de zoetzure chilisaus bij als dipsaus.