

Japońska tempura z krewetek

Składniki:

Krewetki do tempury

- krewetki 500 g
- sok z cytryny 2 łyżki
- sól morską

Ciasto do tempury

- mąka pszenna 3 łyżki
- mąka kukurydziana 2 łyżki
- jajko 1 szt
- woda zimna 200 ml
- chili pieprz cayenne 1/4 łyżeczki

Dodatkowo

- olej do smażenia 1 szklanka
- sos sojowy 100 ml

Sposób wykonania

1. Krewetki oczyścić, usunąć z nich czarną żyłkę tj. przewód pokarmowy, umyć i osuszyć. Skropić sokiem z cytryny doprawić do smaku solą morską i odstawić na około 30 minut.
2. W tym czasie przygotować ciasto do tempury. Do miski wsypać obie mąki pszenną i kukurydzianą dodać chili, jajko i zimną wodę, wszystko wymieszać niezbyt dokładnie tak aby w cieście pozostały grudki.
3. Na patelni rozgrzać olej. Zanurzać każdą krewetkę osobno w cieście, najlepiej to robić trzymając krewetkę za ogonek i wrzucać na gorący olej. Smażyć przez 4 minuty na złoty kolor.
4. Gotowe usmażone danie wyjąć z oleju za pomocą łyżki cedzakowej na papierowe ręczniki aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Tempurę podawać zaraz po przygotowaniu z dodatkiem sosu sojowego.