

Broccoli tempura



Ingrediënten

- 1 Broccoli
- 200 gram bloem
- 3 dl bruiswater
- 1 ei
- zout, cayennepeper
- Zonnebloemolie om te frituren

Bereiding (deel 1)

Maak een dik beslag van bloem, bruiswater en ei. Beslag heeft de structuur van een dik pannenkoekenbeslag, dik genoeg om aan de groente te blijven hangen. Voeg wat zout en cayennepeper toe.

Verhit de zonnebloemolie op 180 graden. Je kunt dat doen in een wok, ik gebruik de frituurpan.

Verdeel de broccoli in niet te kleine roosjes, vermeng ze met het beslag.



Bereiding (deel 2)

De broccoli met een lepel per zes in de hete olie bakken tot ze komen bovendrijven. Met de lepel even omdraaien zodat ze helemaal rondom gebakken zijn.

Let op: het kan aantrekkelijk zijn om de tempura wat langer in de hete olie te laten zodat het een mooi goudbruine kleur krijgt maar dan wordt de groente te gaar en dat is niet de bedoeling. De broccoli moet beetgaar zijn en dat resulteert meestal in een wat blekere kleur van de tempura.

Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct met een dipsaus of als bijgerecht in een hoofdmaaltijd.

