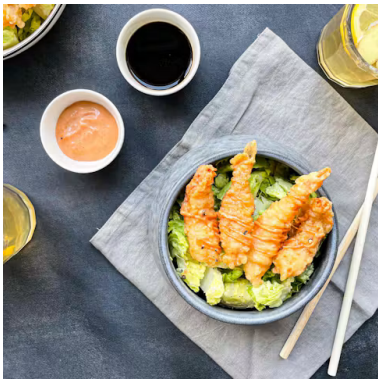


Creveți Tempura

50—60 Min.

Pregătire

1. Mai întâi se pregătește maioneza Sriracha. Într-un bol, zdrobim usturoiul și îl adăugam peste maioneză.
2. Adăugam apoi pasta de tomate, boiaua de ardei și sosul Sriracha. Amestecăm bine. Asezonăm cu sare și piper după gust și lăsăm un timp la frigider.
3. Putem pregăti amestecul tempura. Adăugăm într-un bol făina și amidonul de porumb și amestecăm cu sare. Într-un bol separat se bate cu telul oul cu apa minerală.
4. Acum adăugăm oul în făină și amestecam puțin câte puțin, până se formează un aluat fin. Lăsăm să se odihnească pentru 30 de minute.
5. Spălăm crevețiii, uscam cu un prosop de hârtie și asezonăm cu sare. Pentru a preveni curbarea lor, facem câteva fante pe partea din față. Incingem uleiul într-o tigaie adâncă.
6. Punem puțină făină într-un bol și tăvălim crevețiii unul câte unul. Tragem apoi crevețiii prin amestecul tempura și îi punem direct la prajit pentru 5 – 8 minute.
7. Scurgem pe o bucată de prosop de hârtie și servim fierbinți cu maioneză Sriracha.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

50 grame	Făină universală
50 grame	Amidon de porumb
0.5 linguriță	Kotányi Sare de mare, râșniță
125 ml	Apă minerală rece
1	Ou bio
10	Creveți curățați
	Ulei pentru prăjit

Pentru maioneză Sriracha:

3 linguri	Maioneză
1 linguriță	Pastă de tomate
1 cățel	Usturoi proaspăt
1 lingură	Kotányi Boia de ardei dulce
1 praf	Kotányi Sare de mare, râsnița
1 praf	Kotányi Piper negru măcinat
1 linguriță	Sos Sriracha