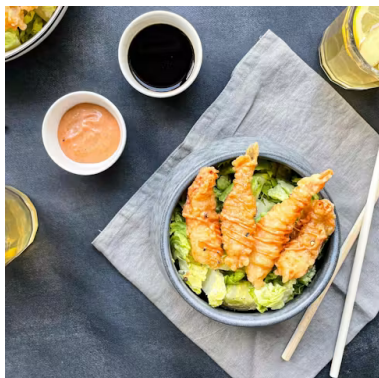




Ingrediente 2 Porții

♦ = 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, râșniță
1 praf	Kotányi Piper negru măcinat
1 linguriță	Sos Sriracha

Creveți Tempura

⌚ 50—60 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Mai întâi se pregătește maioneza Sriracha. Într-un bol, zdrobim usturoiul și îl adăugam peste maioneză.
- 2 Adăugăm 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 amestecăm puțin câte puțin, până se formează un aluat fin. Lăsăm să se odihnească pentru 30 de minute.
- 5 Spălăm creveții, 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 creveții unul câte unul. Tragem apoi creveții prin amestecul tempura și îi punem direct la prăjit pentru 5 – 8 minute.
- 7 Scurgem pe o bucată de prosop de hârtie și servim fierbinți cu maioneză Sriracha.

