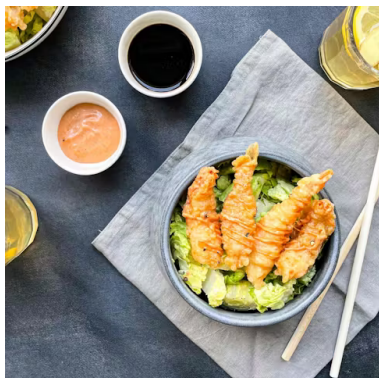




Garnéla tempura fűszeres majonézzel

🕒 50—60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Liszt
50 g	Kukoricakeményítő
0.5 teáskanál	♦ Tengeri só, durva szemű
125 ml	Ásványvíz (jéghideg)
1 db	Tojás
10 db	Garnélarák (tisztítva)
2 evőkanál	Liszt
	Olaj a sütéshez

Fűszeres majonéz:

3 evőkanál	Majonéz
1 teáskanál	Paradicsompüré
1 gerezd	Fokhagyma
1 teáskanál	♦ Paprika, édes
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, egész
1 csepp	Sriracha csípős chili szósz

- 1 Először a fűszeres majonézt készítjük el. Ehhez a majonézt tegyük egy tálba. Zúzzuk össze a fokhagymát, és adjuk hozzá.
- 2 Ezután adjuk hozzá a paradicsompürét, a piros paprikát és a Sriracha szószot. Alaposan keverjük össze. Ízesítsük egy kis sóval és borssal, majd tegyük be a hűtőbe, és hagyjuk állni egy ideig.
- 3 A lisztet és a kukoricakeményítőt tegyük egy tálba, adjunk hozzá sót. Egy másik tálban keverjük fel habverővel a tojást a vízzel.
- 4 Ezután apránként adjuk hozzá a tojást a lisztes keverékhez, és keverjük simára. 30 percig hagyjuk állni.
- 5 A garnélarákat mossuk meg, töröljük szárazra konyhai papírtörülkövel, és sózzuk meg. Ahhoz, hogy a garnéla ne gömbölyödjön össze, kissé vagdossuk be a hasi oldalát. Hhevítsük fel az olajat egy mély serpenyőben.
- 6 Tegyük lisztet egy tálba, és dobjuk bele egyenként a garnélákat. Ezután forgassuk bele a tempura tésztába, és tegyük közvetlenül a serpenyőbe.
- 7 Süssük a garnélákat (mérettől függően) 5-8 percig. Csöpögtessük le, és tálaljuk forrón a chilis majonézzel.

