



Hapjes

Tempura lente-groenten in bierbeslag met tartaarsausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 milliliter wit bier (pils)
125 gram bloem (gezeefd)
1 eetlepel zonnebloemolie
2 eieren
12 groene aspergepunten
1 rode paprika (in reepjes)
1 courgette (in plakjes)
4 wortelen (jonge)
1/2 theelepel chilipoeder
1 theelepel kurkuma
peper
zout

Voor het sausje

1 eetlepel kappertjes (gehalveerd)
2 eetlepels Griekse yoghurt
3 augurkjes (fijngesneden)
4 eetlepels mayonaise
1 sjalot (gesnipperd)
1 ei
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
1 eetlepel dragon (fijnggehakt)

Bereidingswijze

Meng een snuf zout onder de bloem. Splits de eieren. Meng de eidooiers onder de bloem. Giet er het bier en de olie bij, voeg de kurkuma en chilipoeder toe en klop tot een glad beslag. Bedek met plasticfolie en laat een uurtje rusten op kamertemperatuur.

Kook voor het tartaarsausje het ei hard. Giet af, spoel onder koud water en pel het ei. Prak daarna grof met een vork. Meng er de mayonaise, yoghurt, sjalotje, augurk, kappertjes en verse kruiden onder. Kruid met peper en zet koel.

Verwarm de friteuse op 180 °C. Schil de wortelen en halveer ze in de lengte. Klop de eiwitten stijf en meng ze onder het beslag. Dompel de groenten onder het bierbeslag en leg ze, in kleine hoeveelheden, in het vet. Bak ze goudbruin en haal ze daarna met een schuimspaan uit de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Kruid ze eventueel met wat zout en serveer de tempura samen met het tartaarsausje.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

