



Hapjes
Bijgerechten

Tempura van uienringen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 centimeters gemberwortels (geraspt)
2 eetlepels witte wijnazijn
2 deciliter water (ijskoud)
1/2 theelepel zeezout
3 eetlepels sojasaus
1 eetlepel maïzena
1 rode ui (in ringen)
1 gele ui (in ringen)
85 gram bloem

Bereidingswijze

Meng de sojasaus, de wijnazijn en de gember onder elkaar. Roer daarna de bloem, de maïzena, het zeezout en het ijskoude water onder elkaar. Er mogen gerust wat klonters in het beslag zitten.

Drop ongeveer een derde van de uienringen in het beslag. Schud het overtollig beslag van de ringen en frituur ze in 2 minuten krokant en mooi bruin op 190°.

Laat ze uitlekken op een bakplaat met bakpapier en herhaal dit nog 2 keer met de rest van de uienringen. Opdienen met de sojadressing.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

