



Tempura

Aineet: 200 g kuhaa tai seitiä
200 g jätiläiskatkaravun pyrstöjä
½ munakoisoa tai kesäkurpitsaa
100 g herkkusieniä
1 Rico paprika
1 pieni sipuli
Taikina:
1 muna
1 ½ dl jäävettä
n. 2 dl vehnäjauhoja
Friteeraukseen : 1 l öljyä
Dippikastike:
1 ½ dl vettä
½ rkl kanafondia
½ dl japanilaista soijakastiketta
1-2 rkl sitruunamehua
1-2 tl sokeria
Lisäksi:
2-3 rkl raastettua inkivääriä
1/2 raastettua retikkaa

Valmistus: Leikkaa kala 2-3 cm:n paloiksi ja vihannekset viipaleiksi. Sekoita kulhossa haarukalla ensin kanamuna ja vesi ja sitten jauhot. Sekoita dippikastike. Raasta inkivääri ja retikka tarjoiluvadille. Kuumenna öljy vokissa tai kattilassa. Kypsennä kalat ja vihannekset kastamalla ne ensin taikinaan ja sen jälkeen keittämällä 180-asteisessa öljyssä muutama minuutti. Aloita kypsentyminen vihanneksista. Nosta paistetut palat valumaan talouspaperin päälle. Tarjoa heti. Jokainen ruokailija dippaa friteerattuja vihannes- ja kalapaloja maustekastikkeeseen.