



## Tempura van garnalen en groenten

Luchtig gefrituurd in een flinterdun, krokant beslag: zo maak je klassieke Japanse tempura met grote garnalen en kleurrijke groenten. Serveer meteen met een warme dipsaus van dashi, sojasaus en mirin.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 12 grote garnalen, gepeld met staartje
- 1 zoete aardappel (ca. 200 gr), in dunne plakjes van 3 mm
- 1 courgette (ca. 200 gr), in staafjes
- 1 rode paprika, in brede repen
- 8 sperziebonen, getopt
- 120 gr bloem
- 15 gr maïzena
- 1 ei

200 ml ijskoud bruiswater  
zonnebloemolie om te frituren  
fijn zeezout

Voor de dipsaus:

200 ml dashi  
3 el sojasaus  
2 el mirin

Bij het serveren:

wat geraspte verse gember  
wat geraspte witte radijs (daikon)

## Bereidingswijze

---

- 1.** Maak eerst de dipsaus: doe de dashi, sojasaus en mirin in een steelpan en breng kort aan de kook. Zet het vuur laag en houd warm tot gebruik.
- 2.** Snijd kleine ondiepe inkepingen dwars over de buikzijde van de garnalen zodat ze recht blijven tijdens het frituren. Dep alle garnalen en groenten grondig droog met keukenpapier.
- 3.** Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 175 graden Celsius. Gebruik een kookthermometer voor nauwkeurigheid.
- 4.** Klop vlak voor het frituren het ei los in een ruime kom en voeg het ijskoude bruiswater toe. Zeef de bloem en maïzena erboven en roer heel losjes met eetstokjes of een vork. Het beslag mag licht klonterig blijven; te lang roeren maakt het taai.
- 5.** Haal de garnalen en groenten stuk voor stuk door het beslag en laat het overtollige beslag kort afdruipe boven de kom.
- 6.** Frituur in kleine porties van 3 tot 4 stuks tegelijk gedurende 2 tot 3 minuten, tot het beslag bleekgoud en krokant is. Voeg nooit te veel tegelijk toe zodat de olietemperatuur op peil blijft.
- 7.** Schep de stukken uit de olie en laat uitlekken op een rooster of keukenpapier. Bestrooi direct licht met fijn zeezout.
- 8.** Dien onmiddellijk op met de warme dipsaus en wat geraspte gember en daikon ernaast.

**Tip**

Zorg dat het bruiswater en bij voorkeur ook de kom ijskoud zijn, zet ze desnoods even in de diepvries voor gebruik. Het temperatuurverschil tussen het koude beslag en de hete olie is precies wat het beslag zo luchtig en licht maakt.

**Lekker met**

Gestoomde Japanse rijst of een eenvoudige miso-soep maken dit gerecht compleet.

**Dranktip**

Een gekoeld glas droge sake of een lichte Japanse pilsner zoals Sapporo past uitstekend bij de frisse knapperigheid van de tempura.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)