

## Tempura van groene en witte asperges Groen en wit

30 min. 4 pers. Vegetarisch



Voorgerecht

### Ingrediënten

- 1 liter arachideolie
- 400 g verse witte asperges
- 350 g verse groene asperge
- 100 g tarwebloem
- 1 el maïzena
- 200 ml bruisend mineraalwater
- 3 ijsblokjes
- 1 el sushigember
- 1 el Japanse sojasaus
- 1 tl sesamololie

### Bereidingswijze

- Verhit de olie in een ruime pan tot 180 °C. Controleer de temperatuur met de keukenthermometer. Schil ondertussen de witte asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden. Verwijder de houtachtige onderkant van alle asperges, halveer ze in de lengte en snijd ze in 2 gelijke stukken.
- Meng de bloem, maïzena en wat zout in een schaal en roer met een garde het mineraalwater en ijs erdoor. Er mogen wat klontjes in zitten. Haal de asperges door het beslag. Frituur de aspergestukjes in delen: doe ze voorzichtig met een keukentang in de hete olie en frituur in 2 min. goudbruin en gaar.
- Neem de asperges met een schone en droge schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg op een schaal. Serveer de sushigember er in een apart schaaltje bij. Meng de sojasaus met 1 el inmaakvocht uit het potje gember (per 4 personen) en de sesamololie. Serveer bij de tempura.

Bron

Eet smakelijk!