KIKKOMAN

Deniz ürünleri ve sebzeli tempura

toplam süre **45 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **30 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.515 kJ / 362 kcal

Yağ: **14,2 gr** Protein: **20,5 gr**
Karbonhidrat: **38,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Tempura sosu için:

300 ml	sebze veya balık suyu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
2 tatlı kaşığı	şeker
150 gr	beyaz turp (daikon)
30 gr	zencefil

Hamur için:

400 ml	gazlı maden suyu
1	yumurta
200 gr	un
60 gr	mısır unu

Diğer malzemeler:

150 gr	kalamar fileto veya kalamar
10	çiğ kral karides (soyulmuş)
8	taze shiitake mantarı
1	kırmızı biber
1	kabak
1	tatlı patates
1	patlıcan
2 yemek kaşığı	un
1 litre	ayçiçek yağı (Derin yağda kızartmak için)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Seasoning:

300 ml sebze veya balık suyu - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu - **2 tatlı kaşığı** şeker - **150 gr** beyaz turp (daikon) - **30 gr** zencefil

Sos için, sebze suyunu, Kikkoman Soy Sauce, Kikkoman Mirin-Style Sweet Seasoning ve şekeri bir tavada karıştırın ve ısıtın. Kaynamadan hemen önce ateşten alın ve bir kenara bırakın. Turp ve zencefili soyun ve ince rendeleyin, ardından bir süzgeçte iyice süzün.

Adım 2

400 ml gazlı maden suyu - **1** yumurta - **200 gr** un - **60 gr** mısır unu

Hamur için maden suyu ve yumurtayı çırpın. Unu ve mısır nişastasını karıştırın, ardından yavaşça su ve yumurta karışımını ekleyin. Hamuru soğutun.

Adım 3

150 gr kalamar fileto veya kalamar - **10** çiğ kral karides (soyulmuş) - **8** taze shiitake mantarı - **1** kırmızı biber - **1** kabak - **1** tatlı patates - **1** patlıcan

Kalamarı 2 x 4 cm parçalara kesin. Karidesleri kurulayın. Shiitake mantarlarını ikiye bölün. Kırmızı biberi 2 x 4 cm parçalara kesin. Kabak ve tatlı patatesi yaklaşık 8 mm kalınlığında dilimleyin. Patlıcanı uzunlamasına 4 parçaya bölün ve kabuğunu çapraz şekilde çizin.

Adım 4

2 yemek kaşığı un - **1 litre** ayçiçek yağı (Derin yağda kızartmak için)

Tüm malzemeleri unla hafifçe kaplayın, fazla unu silkeleyin, 2. adımdaki hamura batırın ve yaklaşık 170°C'de kızgın yağda altın kahverengine dönene kadar kızartın. Mutfak kâğıdında yağını süzdürün.

Adım 5

Tempura'yı tabaklara yerleştirin ve ilk adımdaki sosla servis yapın. Servis yaparken rendelenmiş turp ve zencefil ekleyin.