VEGETARISK

Vegetarisk tempura

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Det här är en sådan maträtt som är försvinnande god. Om du serverar den på ett stort fat så är det slut innan du har hunnit säga "varsågoda".

INGREDIENSER

sparrisbroccoli (bellaverde)
grönkål
lila blomkål
frityrolja

Tempurasmet
0.75 deciliter mjöl
0.75 deciliter maizena
1 stycken äggvita
1 tesked bakpulver
salt & peppar

Chiliaioli
3 stycken äggulor
1.5 deciliter matolja

3 stycken vitlökar
salt
0.5 stycken citron
sriracha

Till servering
kapris
citron
färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att blanda ihop alla ingredienser till tempurasmeten. Låt smeten vila en stund och skär under tiden alla grönsaker i lagom stora bitar.

2. Gör sedan aiolin. Häll äggulorna i en djup bunke och salta. Det är väldigt viktigt att äggen är rumstempererade. Använd en elvisp och vispa tills det är en riktigt fast äggsmet, börja då tillsätta oljan i en smal stråle, vispa hela tiden. När du har uppnått en fast och krämig majonnäs är du färdig. Om majonnäsen inte skulle gå ihop eller skära sig kan du tillsätta lite äggvita samtidigt som du vispar. Smaka sedan av med vitlök, salt, citron och shiriacha. Ställ kallt.

3. Nu är det dags att fritera grönsakerna. Börja med att hetta upp oljan i en kastrull. Doppa grönsakerna i smeten och sänk sedan omedelbart ned i den heta oljan. När de blivit gyllenbruna plockar du upp med en hålslev och låter rinna av på hushållspapper.

4. Servera med chiliaioli, citronklyftor, kapris och färsk dill!