



Naoi Group AB

Japanska Torget

TEMPURA

Det här behöver man för 4 personer:

1 l matolja	1 mellan stor aubergine (äggplanta)
4 stora räkor	1 gullök
4 strömmingsfiléer	1 paprika

Till Koromo (tempura smet)

2 dl Tempura-ko (tempura mjöl)	Istället för Tempura-ko:
2 dl kallt vatten	1 ägg, 1½ dl iskallt vatten, 1½ dl vetemjöl

Till Tentsuyu:

- 2 msk Hanakatsuo eller Kezuribushi (torkade fiskflarn)
- ½ dl japansk soja
- ½ dl mirin
- 2 dl vatten
- 2 – 3 msk riven rättika

Tillbehör: Tentsuyu, riven rättika och kokt ris

Så här gör man:

1. Dela fiskfiléerna om de är stora.
2. Skala räkorna och torka bort vattnet.
3. Skölj grönsakerna. Skär auberginen i ½ cm tjocka bitar och paprikan i 6 – 8 skivor.
4. Skär löken i runa skivor.
5. Gör tentsuyu. Koka vattnet. Tillsätt kezuribushi/hanakatsuo, japansk soja och mirin. Passera sedan genom en sil.
6. Gör tempura-smeten. Blanda iskallt vatten och tempura mjöl. Hetta upp matoljan i en gryta till ca 175 – 180 grader. Doppa grönsakerna, räkorna och filéerna i tempura-smeten och fritera dem sedan i matoljan. Låt bitarna sedan rinna av på papper. Nu är det klart för att serveras med tentsuyu och riven rättika.

Tempura kan varieras med andra grönsaker, bland annat morötter, sötpotatis, pumpa. Bläckfisk kan även användas till tempura.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6
08 – 673 76 68
08 – 673 58 81