

Tempura



TEMPURA DE ABÓBORA PUMPKIN-TEMPURA

Fotos | Photos: Nuno Campos
Editor de Gastronomia | Food Editor: Boris Schijvens

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 min./Tempo de cozedura: 10 min.

INGREDIENTES

Uma mistura de vegetais, como: cebola, manjeriço, abóbora, cogumelos, etc. • Para preparar a massa de tempura japonesa, consulte o rótulo • Óleo para fritar • Molho de soja para mergulhar

PREPARAÇÃO

Corte os vegetais em pequenos pedaços • Prepare a massa de tempura: Para 100 g de farinha de tempura adicione 160 ml de água gelada e mexa bem • Aqueça o óleo a 180 °C. • Mergulhe todos os pedaços de vegetais na massa e frite-os individualmente no óleo • Remova do óleo e sirva imediatamente com o molho de soja e/ou pasta wasabi (rábano japonês)

SERVES 4

Preparation time: 15 min./Cook time: 10 min.

INGREDIENTS

An assortment of vegetables, such as onion, basil, pumpkin, mushroom etc. • Japanese tempura batter, see label how to prepare • Oil to fry • Soy sauce for dipping

METHOD

Cut the vegetables into small pieces • Prepare the tempura batter: For 100g tempura flour, add 160ml ice cold water and stir well • Heat the oil to 180°C • Dip each vegetable piece in the batter and deep-fry in the oil, one by one • Remove from the oil and serve immediately with soy sauce and or wasabi (Japanese horseradish)