



Tendon

Tempura rijstkom

Tendon is de perfecte manier om van je favoriete tempura-ingrediënten te genieten in een rijstkom. Leer hoe je perfect lichte en knapperige tempura maakt, en de meest heerlijke zelfgemaakte tendonsaus voor deze ultieme rijstkom!

2 PERSONEN

🕒 15 + 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de Tendon-saus

- 🍷 1½ el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍷 1½ el sake
- 🍷 2 el mirin
- 🍷 ½ el lichtbruine basterdsuiker
- 🍷 ½ tl dashi-granulaat

suggesties voor Tendon-ingrediënten

- 🍷 2 grote gepelde en ontaderde garnalen (tjiggergarnalen, witte garnalen of vergelijkbaar)
- 🍷 2 verse shiitake-champignons
- 🍷 5 perilla-bladeren (shiso)
- 🍷 ½ vel geroosterd zeewier voor sushi (nori), in kwartjes gesneden
- 🍷 1 Japanse aubergines of vergelijkbaar
- 🍷 2 plakken kabocha-pompoen (of butternutpompoen) met schil
- 🍷 2 shishito-pepers

voor het tempurabeslag

- 🍷 150 ml koud water
- 🍷 1 ei
- 🍷 100 ml koud bruisend water
- 🍷 150 g cakemeel plus extra voor het bestrooien
- 🍷 30 g maïzena
- 🍷 3 ijsblokjes
- 🍷 bakolie om te frituren

om te serveren

- 🍷 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍷 Japanse chilipoeder (shichimi togarashi)

MATERIAAL: steelpan, diepe pan, garde

ZO MAAK JE HET:

1. Zet alle ingrediënten voor het beslag minstens 30 minuten voor het bakken in de koelkast.
2. Ik raad aan om de droge ingrediënten in een kom af te meten en ook in de vriezer te bewaren.
3. Gebruik deze tijd ook om de rijst te weken/koken.
4. Voor de saus giet je 1½ el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 1½ el sake, 2 el mirin, ½ el lichtbruine basaterdsuiker en ½ tl dashi-granulaat in een kleine steelpan.
5. Breng aan de kook op middelhoog vuur en laat 3 minuten zachtjes koken.
6. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
7. Was, droog en snijd de tempura-ingrediënten.
8. Maak ondiepe diagonale inkepingen in de buik van de grote garnalen om te voorkomen dat ze krullen.
9. Snijd de steel van de aubergine af en snijd ze in de lengte doormidden.
10. Verwijder de stelen van 2 verse shiitake-champignons.
11. Zet een bord met bloem klaar om te bestrooien.
12. Verwarm een diepe pan met bakolie tot 180 °C.
13. Klop, zodra de olie heet is, 150 ml water en 1 ei in een kom schuimig.
14. Schep het schuim eraf en voeg 100 ml bruisend water toe.



15. Meng 30 g maïzena en 150 g cakemeel in een kom en zeef dit in drie delen door de natte ingrediënten.
16. Maak kruisjes in het mengsel om te voorkomen dat het te veel mengt (klontjes zijn geen probleem).
17. Voeg 3 ijsblokjes toe om het verder af te koelen.
18. Bestrooi de ingrediënten licht met bloem, dip ze in het beslag en leg ze direct in de hete olie.
19. **Tip:** Ons advies is om elk ingrediënt apart te bakken voor een nauwkeurige bereidingstijd.
20. Garnalen, champignons en aubergine hebben 2-3 minuten nodig, perilla-bladeren en nori ongeveer 30 seconden.
21. Frituur tot ze knapperig en licht goudbruin zijn.
22. **Tip:** Als je wortelgroenten gebruikt, hangt de kooktijd af van de dikte en kan deze variëren van 2 tot 4 minuten.
23. Laat de groenten na het koken uitlekken op een rooster.
24. Als alle ingrediënten gaar zijn, doop je een garde in het overgebleven beslag en strooi je dit over de olie om tempuravlokken te maken.
25. Frituur de tempuravlokken goudbruin en knapperig, schep ze er vervolgens met een schuimspaan uit en leg ze op een vel keukenpapier om de overtollige olie te absorberen.
26. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over diepe serveerschalen, bestrooi de bovenkant met tempuravlokken en tempurasaus.
27. Leg de tempura erop en giet de resterende saus eroverheen.

Eet smakelijk! お食事をお楽しみください！

BRON: sudachirecipes.com