KIKKOMAN

Темпура с морепродуктами и овощами

Общее время **45 мин** **15 мин** Время подготовки **30 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 515 кДж / 362 ккал

Жиры: **14,2 г** Белки: **20,5 г**
Углеводы: **38,9 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для соуса:

300 мл	овощного или рыбного бульона
2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ст. л.	сладкой мирин приправы Kikkoman
2 ч. л.	сахара
150 г	японской редьки (дайкона)
30 г	имбиря

Для кляра:

400 мл	газированной минеральной воды
1	яйцо
200 г	муки
60 г	кукурузного крахмала

Другие ингредиенты:

150 г	филе целого кальмара или готовых к приготовлению нарезанных колец кальмара
10	сырых королевских креветок, очищенных
8	свежих грибов шиитаке
1	красный болгарский перец
1	кабачок
1	батат
1	баклажан
2 ст. л.	муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Seasoning:

300 мл овощного или рыбного бульона - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ст. л.** сладкой мирин приправы Kikkoman - **2 ч. л.** сахара - **150 г** японской редьки (дайкона) - **30 г** имбиря

Смешайте в кастрюле овощной бульон, соевый соус Kikkoman, сладкую мирин приправу Kikkoman, сахар и нагрейте. Снимите с огня перед самым закипанием и отставьте в сторону. Очистите и мелко натрите дайкон и имбирь, затем хорошо процедите через сито.

Шаг 2

400 мл газированной минеральной воды - **1** яйцо - **200 г** муки - **60 г** кукурузного крахмала

Для кляра взбейте вместе минеральную воду и яйцо. Смешайте муку и крахмал, затем постепенно добавляйте воду и яичную смесь. Охладите кляр.

Шаг 3

150 г филе целого кальмара или готовых к приготовлению нарезанных колец кальмара - **10** сырых королевских креветок, очищенных - **8** свежих грибов шиитаке - **1** красный болгарский перец - **1** кабачок - **1** батат - **1** баклажан

Если вы используете целое филе, нарежьте кальмаров на кусочки размером 2 x 4 см. Обмакните креветки бумажным полотенцем. Разрежьте грибы шиитаке пополам. Нарежьте болгарский перец на кусочки размером 2 x 4 см. Кабачок и батат нарежьте слайсами толщиной около 8 мм. Разрежьте баклажан вдоль на 4

1 л	подсолнечного масла для фритюра	

части и срежьте кожицу по диагонали

Шаг 4

2 ст. л. муки - **1 л** подсолнечного масла для фритюра
Посыпьте все ингредиенты мукой, стряхните излишки, обмакните в кляр из шага 2 и обжарьте в горячем масле при температуре около 170°C до золотистой корочки. Затем положите на бумажное полотенце, чтобы промокнуть лишнее масло.

Шаг 5

Разложите темпуру по тарелкам и подавайте с соусом из шага 1. Подавайте с тёртым дайконом и имбирем.