

Хрустящая яблочная темпура с соусом из матчи

Общее время **20 мин** 10 мин Время приготовления 10 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):

2 675 кДж / 639 ккал

Жиры: **37,4 г** Белки: **14 г**

Углеводы: **60,8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Кляр:

150 г муки для темпуры
150 мл газированной воды
40 мл соевого соуса
натурального брожения
Kikkoman

Соус:

100 г натурального йогурта
100 г сметаны
1 ч. л. чая матча
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. ванильной эссенции
1 ст. л. мёда

Дополнительно:

2 яблока
1 ч. л. корицы
1 щепотка кардамона
300 мл растительного масла
для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Кляр:

150 г муки для темпуры - **150 мл** газированной воды - **40 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Хорошо перемешайте ингредиенты для кляра и отложите в сторону.

Шаг 2

100 г натурального йогурта - **100 г** сметаны - **1 ч. л.** чая матча - **1 ст. л.** лимонного сока - **1 ч. л.** ванильной эссенции - **1 ст. л.** мёда
Тщательно перемешайте ингредиенты для соуса.

Шаг 3

2 яблока - **1 ч. л.** корицы - **1 щепотка** кардамона - **300 мл** растительного масла для жарки
Снимите с яблок кожуру, разрежьте на 8 долек и посыпьте их специями. Обмакните яблочные дольки в приготовленный кляр и обжарьте в горячем масле в течение 3-5 минут до золотистой корочки.

Подавайте яблоки с соусом.