

Темпура из тунца с кукурузой

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

1	баночка тунца в собственном соку (180 г)
100 г	консервированной кукурузы
1 кусочек/ шт.	луковица лука-шалота
0,5 ч. л.	рыбного или овощного бульона
70 г	пшеничной муки
1 кусочек/ шт.	желток
100 мл	ледяной воды
Для соуса Аврора	
100 г	кетчупа
100 г	майонеза
20 мл	Соевый соус натурального брожения Kikkoman
5 мл	лимонного сока
	несколько капель жгучего соуса TABASCO®

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Лук-шалот мелко измельчить и посыпать пшеничной мукой. Из тунца и кукурузы дать стечь жидкости. В желток влить ледяную воду, добавить пшеничную муку и замешать кляр. Добавить лук-шалот, тунец и кукурузу. Выпекать небольшими порциями во фритюре при температуре 170°C.

Шаг 2

Подать на стол с соусом Аврора.