

KNAPPERIGE MEXICAANSE TEMPEH BITES



CATEGORIE **BORRELHAPJES**

INGREDIENTEN

- 500 gram Tempeh
- 4 theelepels Uienpoeder
- 1 theelepels Chilipoeder
- 4 theelepels Knoflookpoeder
- 1 theelepels Gerookte paprikapoeder
- 2 stuk Limoen
- 2 stengels Bosui
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

BEREIDINGSWIJZE

- > Snijd de tempeh in gelijke blokjes van ongeveer 3 bij 3 cm.
- > Meng de kruiden in een kommetje en voeg er 5 eetlepels olijfolie aan toe en meng opnieuw. Voeg de tempeh blokjes toe en laat 30 minuten marineren.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Laat de tempeh voorzichtig in de hete olie glijden.
- > Frituur de blokjes in de hete olie in ongeveer 4 minuten gaar en goudbruin. Laat ze vervolgens uitlekken en afkoelen op een keukenpapiertje.
- > Snijd de bosui in dunne ringetjes.
- > Verdeel de tempeh over een schaal, garneer met de bosui en serveer met wat partjes limoen.

Tip: Lekker met guacamole dip!