

# TEMPURA



**CATEGORIE HARTIGE GERECHTEN**

**BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN**

**AANTAL 2 PERSONEN**

## INGREDIËNTEN

- Diamant frituurolie
- 300 g bloemkool, in roosjes
- 200 g sperziebonen, schoongemaakt
- 300 g broccoli, in roosjes
- 3 eieren
- 2 el maïzena, gezeefd
- 225 g bloem, gezeefd

## BEREIDINGSWIJZE

- > Breng een grote pan met ruim water aan de kook. Kook de bloemkool in 10 min., de sperziebonen in 8 minuten en de broccoli in 4 minuten beetgaar. Spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken op keukenpapier.
- > Splits de eieren en klop de eidooiers met een garde met 350 ml koud water in een kom luchtig. Spatel de maïzena, bloem en 1 tl zout erdoor. Klop in een andere kom de eiwitten stijf en spatel voorzichtig door het beslag.
- > Verhit Diamant om in te frituren tot maximaal 175°C in een pan met dikke bodem of friteuse. Haal de groenten in kleine porties door het beslag en frituur in 2 min. lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

**Tip:** Lekker met een stukje vis erbij