

REZEPT



ZUTATEN

Tempura Cakes

- 1 Schalotten
- 70 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Dose Thunfisch im Saft (180g)
- 100 g Mais aus der Dose
- ½ TL Fisch- oder Gemüsebouillon
- 1 Eigelb
- 100 ml Eiswasser

Aurora-Sauce

- 100 g Ketchup (z.B. Stokes)
- 100 g Baergfeuer Mayonnaise
- 20 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 5 ml Zitronensaft
- etwas Baergfeuer Chilisauc

TEMPURA CAKES mit Thunfisch & Süssmais

Zubereitung

Tempura Cakes

Die Schalotten fein hacken und mit etwas Weizenmehl bestreuen. Den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen. Das Eigelb mit dem Eiswasser mischen und das restliche Weizenmehl unterheben, aber keine Masse anrühren. Die Schalotten, den Thunfisch und den Mais unterheben.

Kleine Fladen formen und diese bei 170° C frittieren.

Aurora-Sauce

Alle Zutaten der Aurora-Sauce gut vermischen und zu den Tempura Cakes servieren.

4 Personen

i Rezept entwickelt von Kikkoman

i Die Japas sind als Tapas japanischer Art konzipiert. Verdoppeln Sie einfach die Menge jeder Zutat und Sie können das Fingerfood als Hauptgericht servieren.