



TEMPURA OD POVRĆA I RIBE S PONZU UMAKOM by chef Saša Pribičević iz restorana Matsunoki

Ponzu umak

Sastojci:

- 100 ml soka od limuna
- 100 ml soka od naranče
- 100 ml mirina (vino od riže)
- 100 ml soja umaka
- 10 g šećera
- Po želji, 10 g bonito pahuljica (sušeni komadići palamide)

Postupak:

1. U posudu stavite mirin i zagrijavajte ga da ishlapi alkohol, zatim dodajte sve osim bonito.
2. Sastojke dobro miješajte dok se šećer ne rastopi i umak zagrije do 80 stupnjeva.
3. Kada ste dostigli temperaturu sklonite s vatre i umiješajte bonito (ako nemate bonito može i bez njega).
4. Pustite da se ohladi pa procijedite.

Tempura od povrća i ribe

Sastojci:

- 100 g glatkog brašna
- 200 ml vode (ledena)
- Prstohvat soli
- Malo ulja
- Tikvice (30 g)
- Patlidžan (30 g)
- Bijela riba (30 g)
- Divlje šparoge (4 kom)



Postupak:

1. U zdjeli izmiješajte vodu, brašno, sol i ulje. Smjesa mora biti malo rjeđa. Najbolje ju je lagano miješati sa štapićima i neka oстане malo grudica jer će tako biti hrskavija.
2. Ulje za prženje zagrijte u woku ili u posudi za prženje na 190 stupnjeva.
3. Narezano povrće i ribu uvaljajte u brašno, zatim u smjesu od tempure i pržite u zagrijanom ulju.
4. Pržite do žućkaste boje i dok ne postane hrskavo. Kada je gotovo stavite na ubrus da se malo ocijedi.

SAVJET: Za što bolju hrskavost, smjesa za tempuru mora biti ledena, a ulje ne smije biti ispod 190 stupnjeva.

Serviranje

1. Složite sve pržene komade na papir da popije ostatak masnoće i sa strane u manju zdjelicu sipajte umak tako da se može umakati.
2. Tempuru možete kombinirati uz soja umak i razne umake na bazi soje ili uz razne aromatizirane majoneze, a ako ju želite jesti kao glavno jelo poslužite uz zdjelicu riže.

Pogledaj video i kuhaj sa Sašom:

youtu.be/pu7hdknv1Fk