

Tempura van asperges



Tempura van asperges

INGREDIËNTEN *(voor 4 personen)*

VOOR DE ASPERGES

- 300 g tempurameel (toko)
- 175 ml bruisend bronwater
- 200 g panko
- 250 g groene asperges
- 250 g witte asperges (geschild)

VOOR DE DIPSAUS

- 3 el sojasaus
- 1 el teriyakisaus
- 1 el crispy chili-olie (bijvoorbeeld Lao Gan Ma/Old Godmother, te koop in supermarkt en toko)
- Klein beetje gemberpoeder

VOOR DE GARNERING

- 1 el witte sesamzaadjes, kort geroosterd



BEREIDINGSWIJZE

Wanneer je asperges in de airfryer bereidt, hoef je ze niet eerst te koken of te blancheren voordat ze de airfryer in gaan. De hete luchtcirculatie in een airfryer zorgt ervoor dat asperges snel gaar worden, terwijl ze knapperig blijven aan de buitenkant.

1. Leg de witte asperges 30 minuten in ijskoud water. Dep droog en verwijder 2 cm van de harde onderkant. Schil ze.
2. Was de groene asperges en haal als ze dik zijn, 1,5 cm van de onderkant af.
3. Maak het tempurabeslag door het tempurameel in een kom te mengen met het bruisend bronwater. Roer het water er geleidelijk doorheen zodat een glad en luchtig beslag ontstaat met de dikte van pannenkoekbeslag. Wil je het iets dunner, voeg dan meer bruisend bronwater toe.
4. Verdeel de panko over een plat bord. Rol de asperges achtereenvolgend door het beslag en daarna door de panko.
5. Verwarm de airfryer ca. 3 minuten voor op 200 °C. Verlaag de temperatuur naar 190 °C en bak de asperges in ca. 8 minuten goudbruin en krokant.
6. Meng voor de dipsaus de sojasaus, teriyakisaus, crispy chili-olie en een beetje gemberpoeder. Roer goed door.
7. Rooster de sesamzaadjes kort in een droge pan tot ze licht kleuren.
8. Bestrooi de asperges vlak voor het serveren met de geroosterde sesamzaadjes en serveer de saus er apart bij.

WIJNSUGGESTIE

Nomen est omen! De frisse, aromatische witte wijn Cuvée des Asperges van Gustave Lorentz accentueert de delicate smaak van de asperges en de krokante textuur van de tempura.