
Tempura

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2158 razy.

Japońskie jedzenie

Tempura to różne kawałki warzyw maczane w cieście i smazone na oleju, podawane ze sosem do maczania. Następujące warzywa są tylko przykładowe, proszę użyć swojej wyobraźni i tego, co na rynku. Każde danie powinno mieć kilka różnych warzyw: kalarepa szparagi zielony groszek w strakach zucchini brokuly słodkie ziemniaki (yams) kabaczki pieczarki Warzywa pokroić na plastry o tej samej grubości, ok. 1 cm. Jeżeli mokre, osuszyć ściereczką. Małe pieczarki, zielony groszek w strakach i szparagi używać w całości. Przygotować naczynie z olejem, najlepiej wok albo duża patelnia, oleju powinno być tyle, jak na paczki. Najlepszy jest olej z ziemnych orzeszków, bo się nie pali. Aby ustalić, czy olej jest odpowiedniej temperatury, należy wstawić pionowo na środek patelni chiński patyczek, dotykając do dna. Jeżeli bąbelki się zaczynają unosić wokół patyczka, olej jest gotowy do smażenia. Umaczać warzywa w cieście i natychmiast zanurzać w oleju. Smażyć 2 minuty albo mniej na każdej stronie. Ciasto powinno pozostać jasne. Wymować, odsączyć na papierowych ściereczkach, trzymać w ciepłym piekarniku do podania. Podawać jak najszybciej po usmażeniu. Podawać z sosem i białym ryżem. Sos podaje się w małych spodeczkach, dla każdej osoby osobno.

Ciasto do tempury robi się następująco:

1/2 szklanki maki ryżowej (albo ziemniaczanej)

1/2 szklanki maki zwykłej

1 białko

woda

W średniej misce roztrzepać białko z 3/4 szklanki wody, dodać maki, roztrzepać. Ciasto powinno być trochę grudkowate, nie całkiem gładkie. Dodać tyle wody, żeby ciasto było takiej konsystencji, jak na cienkie naleśniki.

Sos do tempury robi się następująco:

1/2 szklanki gotującej wody

1/4 szklanki sojowego sosu

2 łyżki octu ryżowego, albo winnego

1 łyżka cukru

Cukier dodać do gorącej wody, mieszać aż się rozpuści. Dodać pozostałe składniki. Ostudzić. Podawać w osobnej, małej miseczce lub spodeczku, dla każdej osoby.

Tempura je się palcami, łapiąc kawałek warzywa, zanurzając jej brzeg w sosie, odgryzając porcję, znowu zanurzając brzeg w sosie itd. Dlatego sos jest podawany dla każdego osobno, żeby móc umaczać jedzenie, które się już miało w ustach. Co kraj to obyczaj. Tak samo robi się tempura z ryb, krewetek, i innych szybko gotujących się mięs, jak homary.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)