

Tempura van Zeeuwse mosselen



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 8 zeeuwse mosselen
- 2 el tempurabloem
- 2 el aardappelbloem
- 1 eiwit
- 2 el crushed ice
- 1 geraniumbloempjes

Voor de dipsaus:

- 4 el mayonaise
- 8 kwartjes zongedroogde tomaatjes
- 1 el bieslook
- 1 sjalotjes, fijngesneden
- 1 granny smith-appel, fijngesneden
- 1 kl ketchup

Bereiding

Maak een lekker dipsausje. Meng onder de mayonaise de zongedroogde tomaatjes, de bieslook, de sjalotjes, de ketchup en de granny smith.

Gaar de mosselen, bij voorkeur in de stoomoven, 3 min. aan 70°

Meng tempurabloem en aardappelbloem, spatel er het eiwit onder en voeg crushed ice toe.

Haal de mosselen uit de schelp, dip ze in het mengsel en frituur op 180°, tot ze goudbruin zijn.

Presenteer naar wens, versier met geraniumbloempjes.