

## TEMPURA VAN ARGENTIJNSE GARNALEN



### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:


12 stuks	Argentijnse garnalen	1 bos	basillicum
100 gr	tempurameel	150 ml	olijfolie
50 ml	bruiswater	1 el	bieslook
1	gekookte maïskolf	2 el	crème fraîche
10 st	krieltjes in schil	snuf	zeezout fijn
5 st	mini pomodori tomaat	1 tl	kerriepoeder
5 st	gele kerstomaat		

Kijk voor meer garnalen recepten  
op [www.klaaspuul.com](http://www.klaaspuul.com)

# TEMPURA VAN ARGENTIJNSE GARNALEN

**PUULS**  
Shrimps of the World

 4 personen

 20 minuten

 gemiddeld

De rode garnalen zijn afkomstig van visserijen die strikt worden beheerd door de Argentijnse overheid en hebben een variabel visseizoen met beperkingen in het aantal vaartuigen naargelang de toestand van elke vangstzone en vangstgebied.

## BEREIDINGSWIJZE:

Verwarm een friteuse met schone olie voor op 180 graden. Maak een beslag van het tempurameel, snuf zout, snuf kerrievoeder en bruiswater tot het zo dik is als pannenkoekenbeslag. Zet dit vervolgens koud in de koelkast. Zet een middelgrote pan water op en breng deze met wat zout aan de kook. Maak een kleine inkeping (kruisje) aan de bovenkant van de tomaatjes.

Ontvel deze vervolgens door ze enkele seconden in kokend water te dompelen en direct op ijswater te koelen. Trek de velletjes met een klein mesje van de tomaatjes. Blancheer de basilicum enkele seconden in het kokende water en koel deze ook direct in ijswater. Knijp de basilicum zo goed mogelijk uit en draai deze ca. 4 min. fijn met de olijfolie in een blender.

Zeef de basilicum olie door een fijne zeef en giet deze met wat zout op de tomaatjes.

Marineer de tomaatjes minimaal een half uur!

Kook de krieltjes in het overgebleven kookvocht gaar en plet deze licht met de muis van je hand zodat ze niet uit elkaar vallen (niet te gaar dus!) Blaker de maïskolf met een keukenbrander rondom en snijd deze vervolgens in lange plakken. Snijd de bieslook ragfijn.

## OPMAAK:

Neem een rechthoekig bord. Bak de geplette krieltjes in de schil in een klein laagje olie krokant aan twee kanten. Leg een paar stukken geblakerde maïs in het midden van het bord met de geschroeiende kant naar boven. Haal de garnalen door het tempura beslag en frituur deze vervolgens krokant en zout ze licht na in een servet of keukenpapier. Leg per bord 3 garnalen tegen de maïs en daar tussenin 2 tomaatjes en de gebakken krieltjes. Garneer de krielen af met crème fraîche en gesneden bieslook. Besprenkel het bord met wat druppels basilicum olie. Maak het geheel af met wat basilicumtopjes.