Kippenoesters in tempura met noedels en zoet-zure saus

10 personen



Ingredients

- 10 Kippenoesters
- 50 g maïsbloem
- 160 g bloem
- 30 g bakpoeder
- 2 dl water
- 10 g kippenkruiden
- 2 mango's
- 4 rode paprika’s
- 1 bot pijpajuin
- Arachideolie
- Peper & zout
- 500 g noedels
- Zoet-zuresaus : 2 eieren, scheutje arachideolie, 75 g suiker, 1 dl azijn, 150 g ketchup, 1 dl kippenbouillon, 1 tl sambal oelek, ¼ bundel koriander.

Preparation

Vermeng de maïsbloem, de bloem, het bakpoeder en het water.
Trek de Kippenoesters in stukjes, wikkel deze door het beslag en frituur ze tot ze mooi goudbruin zijn.

Snij de mango en snij deze stukken.
Reinig de paprika’s en snij ze in grove stukken. Reinig nu de pijpajuin en snij deze in stukken van 2 à 3 cm.
Vermeng deze en voeg er een scheutje arachideolie aan toe, kruid met peper en zout. Gril de mango samen met de groenten.

Kook de noedels en meng ze met de mango en de groenten. Giet een scheutje arachideolie in de wok en voeg er de eieren aan toe.
Bak deze kort, vermeng en voeg er de suiker, de azijn, de ketchup en de bouillon aan toe. Kook deze op en voeg er de sambal en de fijn gesneden koriander aan toe. Kruid af met peper en zout.

Schik alles in een bakje en serveer er de saus bij. Werk af met enkele takjes koriander.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be