



Tempura Kalkoenballetjes en zoet-zure saus



15 minuten



10 personen



Ingredients

- 1,5 kg (30 st) Kalkoenballetjes
- 0,1 kg bloem
- 0,05 kg maïszetmeel
- 0,03 kg bakpoeder
- 0,2 l water
- 0,7 l demi-glacesaus
- 0,1 l karamel
- 0,2 l ketchup
- Sap van 2 limoenen + 1 zeste
- 1 soeplepel sambal
- 0,1 l azijn
- Peper & zout

Preparation

Ontdooi de Kalkoenballetjes.

Vermeng de bloem, de maïszetmeel en de bakpoeder en voeg het water er aan toe (als je het water toevoegt moet je onmiddellijk beginnen bakken).

Vermeng de balletjes met de tempuradeeg en frituur deze op 180°C.

Vermeng de karamel, de ketchup, limoensap, azijn en de sambal en kook deze op.

Voeg de demi-glacesaus er bij en kruid af met peper en zout.

Tip: Als je op verplaatsing moet koken kan je een mengeling maken van de droge producten en dan voeg je ter plaatse het water er aan toe. Balletjes goed afschudden voor het frituren.

More tasty recipes on Volys.be!

tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.voiys.be - info@voiys.be