Tempura de boulettes de dinde, sauce aigre-douce

15 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 1,5 kg (30 p.) Boulettes de dinde
- 100 g farine
- 50 g amidon de maïs
- 30 g levure chimique
- 20 cl eau
- 70 cl sauce demi-glace
- 10 cl caramel
- 10 cl ketchup
- Jus d'un citron + zeste
- 1 cuil. à café pâte de piment (sambal)
- 5 cl vinaigre
- Poivre & sel

Bereiding

Décongelez les boulettes de dinde.

Mélangez la farine, l'amidon de maïs et la levure chimique et ajoutez-y l'eau. Une fois que vous avez ajouté l'eau, commencez immédiatement à cuire.

Mélangez ensuite les boulettes avec la pâte à tempura et faites frire à 180°C.

Mélangez le caramel, le ketchup, le jus de citron, le vinaigre et la pâte de piment et faites cuire le tout.

Ajoutez ensuite la sauce demi-glace et assaisonnez de sel et de poivre.

Conseil : si vous devez cuisiner en déplacement, vous pouvez préparer un mélange des produits secs à l'avance et ajouter l'eau une fois sur place.

Meer lekkere recepten op 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