KIKKOMAN

Tempura Cakes mit Thunfisch und Mais

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Dose Thunfisch im Saft
100 g	Mais (Konserve)
1 Stück	Schalotte
0,5 TL	Fischbouillon
70 g	Weizenmehl Typ 405
1 Stück	Eigelb
100 ml	Eiswasser
Aurora-Sauce	
100 g	Ketchup
100 g	Mayonnaise
20 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
5 ml	Zitronensaft
	TABASCO® Pepper Sauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Schalotte fein hacken und mit etwas Weizenmehl bestreuen. Den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen.

Schritt 2

Das Eigelb mit dem Eiswasser mischen und das restliche Weizenmehl unterheben, aber keine Masse anrühren. Die Schalotte, den Thunfisch und den Mais unterheben. Kleine Fladen bei 170° C frittieren.

Schritt 3

Die Aurora-Sauce anrühren und dazu servieren.