KIKKOMAN

Knusprige Apfel-Tempura-Spalten mit Matcha-Dip

Gesamtzeit **20 Min.** **10 Min.** Kochzeit **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.675 kJ / 639 kcal

Fett: **37,4 g** Eiweiß: **14 g**
Kohlenhydrate: **60,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Kuchen:

150 g	Tempuramehl
150 ml	kohlensäurehaltiges Wasser
40 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Sauce:

100 g	Naturjoghurt
100 g	Sauerrahm
1 TL	Matcha-Tee
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Vanilleextrakt
1 EL	Honig

Zusätzlich:

2	Äpfel
1 TL	Zimt
1 Prise	Kardamom
300 ml	Frittieröl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kuchen:

150 g Tempuramehl - **150 ml** kohlensäurehaltiges Wasser - **40 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verrühren und beiseitestellen.

Schritt 2

100 g Naturjoghurt - **100 g** Sauerrahm - **1 TL** Matcha-Tee - **1 EL** Zitronensaft - **1 TL** Vanilleextrakt - **1 EL** Honig
Die Zutaten zu einer glatten Creme vermengen.

Schritt 3

2 Äpfel - **1 TL** Zimt - **1 Prise** Kardamom - **300 ml** Frittieröl
Die Äpfel schälen, in 8 Stücke schneiden und mit den Gewürzen verfeinern. Danach in den Tempurateig tauchen und in heißem Öl 3 bis 5 Minuten goldbraun frittieren.

Die Apfelstücke zusammen mit der Sauce servieren.