KIKKOMAN

Tempura Cakes mit Thunfisch und Süßmais

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Dose Thunfisch im Saft (180 g)
100 g	Mais aus der Dose
1 Stück	Schalotte
0,5 TL	Fisch- oder Gemüsebouillon
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
	einige Tropfen TABASCO® Pepper Sauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Schalotte fein hacken und mit Weizenmehl bestreuen. Den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen. Das Eigelb mit dem Eiswasser mischen und das Weizenmehl unterheben, aber keine Masse anrühren. Schalotte, Thunfisch und den Mais unterheben.

Schritt 2

Kleine Fladen bei 170 °C frittieren. Mit der Aurora-Sauce servieren.