Scampi tempura met erwtenpesto



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

4

Voor de erwtenpesto

- 200 g erwten gekookt
- 10 g basilicum
- 40 g pijnboompitten
- 55 g olijfolie
- 5 g Bresc Knoflook gehakt

Voor de marinade

- 30 g Bresc Knoflook gehakt
- 30 g rijstazijn
- 1 g zout
- 10 g vissaus
- 5 g sojasaus
- 10 g olijfolie
- 2 g Bresc Gemberpuree
- 5 g mirin (zoete rijstazijn)
- 12 gepelde scampi's

Voor het tempurabeslag

- 50 g bloem
- 50 g rijstbloem
- 75 g ijskoud water

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de erwtenpesto en mix tot een homogene massa. breng op smaak. Meng alle ingrediënten voor de marinade. Leg er de scampi's in en laat 5 min marineren. Meng de bloem, rijstbloem en ijswater. Haal er de scampi's één voor één door en frituur. Kruid met een beetje zout en serveer onmiddellijk met erwtenpesto.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000