



Krewetki w tempurze z sosem zielone curry

Steps: 10

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

12 sztuk	Krewetki	1 opakowanie	Mix tempura
	Woda gazowana	4 sztuki	Trawa cytrynowa
2 sztuki	Szalotka	6 łydyg	Seler naciowy
2 cm	kawałek imbiru	1 łyżka	Pasta curry zielona
2 szklanki	Mleko kokosowe		Cukier do smaku
	Sos rybny do smaku	2 sztuki	Sos limonka
2 garście	Kolendra	8 łyżek	Sałata wakame
	Olej do smażenia		Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Szalotkę oraz imbir obierz i pokrój wszystko razem z selerem w kawałki o wielkości 1 cm.
2. Trawę cytrynową potłucz drugą stroną noża, aby uwolnić cały aromat, a następnie pokrój na kawałki wielkości około 5 cm.
3. W rondlu rozgrzej 2 łyżki oleju i wszystko przesmaż, aby uwolnić aromat.
4. Dodaj mleko kokosowe i gotuj na małym ogniu 30 minut. Gdy całość zgęstnieje, wyciągnij kawałki trawy cytrynowej, a następnie zmiksuj przy użyciu blendera. Dopraw do smaku cukrem, sosem rybnym oraz sokiem z limonki.
5. Tempurę przygotuj z zimną wodą gazowaną według przepisu na opakowaniu.
6. Olej rozgrzej do 180°C.
7. Krewetki dopraw do smaku solą i pieprzem. Obtocz je w suchej tempurze, a następnie zamocz w mokrej.
8. Smaż przez 2 minuty, do uzyskania chrupiącej powłoki.
9. Do głębokiego talerza wlej curry, na środku ułóż sałatkę wakame oraz krewetki.
10. Podawaj z kawałkiem limonki.