

Krewetki black tiger w imbirowym cieście fritto misto podane ze szparagami, sałatką z owoców południowych i sosem miodowo-sojowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetek black tiger	20 sztuk
mąki pszennej	30 g
białych i zielonych szparagów	150 g
upalonych ziaren sezamu	1 łyżka
mango	1 sztuka
melona	1/2 sztuki
kiełków słonecznika	50 g
oliwy z oliwek	1 łyżka
papryczki chili	1 sztuka
świeżej mięty	kilka listków
sok z limonki	- -
sosu sojowego	150 ml
miodu	1 łyżka
sambal oelek	1/2 łyżeczki
imbir	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

200 ml mleka,

100 g mąki pszennej,

100 ml piwa imbirowego,

1 jajko,

½ łyżeczki imbiru Prymat,

Sól, pieprz czarny mielony Prymat

W rondelku zagotować sos sojowy, gdy odparuje dodać łyżkę miodu, sambal oelek i szczyptę imbiru. Owoce umyć, obrać, oczyścić z pestek i pokroić w cienkie słupki. Owoce wymieszać z kiełkami, a następnie dodać oliwę z oliwek, posiekaną papryczkę chili, miętę i sok z limonki.

Przygotować gęste ciasto, łącząc wszystkie składniki. Krewetki oprószyć mąką, następnie bardzo dokładnie maczać je w cieście i usmażyć w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

Szparagi obrać, umyć i ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem soli i odrobiny cukru (każdy rodzaj osobno).

Na sałatce owocowej ułożyć chrupiące krewetki, obok umieścić ciepłe szparagi. Całość skropić miodowo-sojowym sosem i posypać uprażonymi ziarnami sezamu.