

TEMPURA

	<u>Ingredients</u>
	aigua
	farina tamisada

- Posar aigua molt freda en un bol (quan més freda millor)
- Afegir-hi la farina tamisada i remenar amb unes varetes manuals molt a poc a poc Ha de quedar líquid
- Deixar reposar el bol tapat a la nevera durant 1 hora

- Tallar les verdures en una juliana ben fina
- Enfarinar lleugerament les verdures
- Després les submergim en la tempura
- Fregir en oli a 180°C (quan l'oli comença a fumejar)