KIKKOMAN®

Galettes de tempura au thon et maïs doux

INGRÉDIENTS

4 portions

1	boîte de thon au naturel (180 g)
100 g	de maïs en conserve
1 pièce	échalote
0,5 càc	de bouillon de poisson ou de légumes
70 g	de farine de blé de type 405
1 pièce	jaune d'œuf
100 ml	d'eau glacée

Sauce aurora

100 g	de ketchup
100 g	de mayonnaise
20 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
5 ml	de jus de citron
	quelques gouttes de sauce poivrée TABASCO® Pepper Sauce

PRÉPARATION

Étape 1

Hacher finement l'échalote et la saupoudrer de farine de blé.Égoutter le thon et le maïs.Mélanger le jaune d'œuf avec l'eau glacée et incorporer la farine de blé, mais ne pas malaxer.Ajouter l'échalote, le thon et le maïs.Former de petites galettes et faire frire à 170° C.

Étape 2

Servir avec la sauce aurora.