



# TEMPURA-DEJ - IDEELT TIL DYBSTEGTE TEMPURA-REJER

## SPRØD GRUNDOPSKRIFT!

4 portioner

10 minutter

Ca. 450 kcal pr. portion

*Forberedelse: 5 minutter*

*Ventetid: 0 minutter*

*Tilberedning: 5 minutter*

### INGREDIENSER

- 2 dl hvedemel
- 2 dl iskold dansk vand

### FREM GANGSMÅDE

1. Hvis du bruger opskriften til tempura-rejer, så sørg for at have

- 1½ tsk bagepulver
- 200 gram rejer, rå
- 1 spsk. majsstivelse
- 1 tsk fint salt
- 400 ml solsikkeolie, til stegning

dine rejer klar, inden du laver dejen - det gør du ved at pille dem og fjerne tarmen i rejerne - gerne lad halen blive på for pyntens skyld og for nemt at kunne dyppe dem i tempura-dej. Du kan sagtens fjerne halen for nemhedens skyld, når du piller rejerne - og så bare fritere dem hele, det bestemmer du selv.

2. Når rejerne er klar, kan de let saltes, mens du gør dejen klar.
3. Bland majsstivelse, hvedemel og bagepulver sammen i en skål og hæld iskold danskvand i, indtil du får en lind, let og en smule tyktflydende og luftig dej. Brug den gerne med det samme - er dansk vandet ikke iskoldt, kan du smide et par isterninger sammen med dejen i 5-6 minutter og fiske dem op, inden du skal dyppe dine råvarer.
4. Varm olien op til ca. 170 grader. Hæld dejen i et lille glas, så du nemt kan dyppe dine rejer i dejen og herefter kan overføre dem til den varme olie - steg dem sprøde og gyldne i 1,5-2 minutter. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle inden servering.