

Tonnikala-maissitempurat

AINEKSET

4 annosta

1	tonnikalaa omassa liemessään (180 g)
100 g	maissia (säilyke)
1 pala	salottisipuli
0,5 tl	kala- tai kasvisliemijauhetta
70 g	vehnä jauhoja
1 pala	kananmunan keltuainen
100 ml	jääkylmää vettä
Aurora-kastike	
100 g	ketsuppia
100 g	majoneesia
20 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
5 ml	sitruunamehua
	muutama tippa
	TABASCO®-kastiketta

VALMISTUS

Vaihe 1

Silppua salottisipuli ja ripottele päälle vehnä jauhoja. Valuta tonnikala ja maissi. Sekoita keltuainen ja jääkylmä vesi keskenään ja lisää joukkoon vehnä jauhot varovasti nostellen. Sekoita varovasti joukkoon salottisipuli, tonnikala ja maissi. Muotoile taikinasta pieniä lettuja ja friteeraa letut 170 asteessa.

Vaihe 2

Tarjoa Aurora-kastikkeen kanssa.