# 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** | vehnäjauhoja |
| **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 vehnäjauhoja. Valuta tonnikala ja maissi. Sekoita keltuainen ja jääkylmä vesi keskenään ja lisää joukkoon vehnäjauhot varovasti nostellen. Sekoita varovasti joukkoon salottisipuli, tonnikala ja maissi. Muotoile taikinasta pieniä lettuja ja friteeraa letut 170 asteessa.

**Vaihe 2**

Tarjoa Aurora-kastikkeen kanssa.