



## Bame în tempura cu sos aioli picant

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 pungă bame	2	ouă
100 g făină	50 g	amidon
1 l ulei	2 căței	usturoi
200 ml lapte	1 linguriță	Sriracha
500 ml apă	200 g	gheață
		pătrunjel proaspăt
		sare și piper

### Instructions

Încearcă rețeta delicioasă de bame în tempura, cu maioneză picantă! Această rețetă de bame, legume exotice, este un antreu inedit și hrănitor. Aromate și super-gustoase, bamele îți va bucura papilele gustative la maximum!

1. Se dezgheață bamele congelate și se scurg bine pentru a elimina excesul de apă. Se condimentează cu sare și piper.
2. Se pregătește aluatul pentru tempura, amestecând făină, amidon, apă rece și gheață până se obține o consistență pufoasă. La final se aromatizează cu sare și piper.
3. Se încinge uleiul în tigaie la temperatura potrivită pentru prăjit. Fiecare bucată de bame se trece prin aluatul de tempura și se prăjesc până devin aurii și crocante. Se așază bamele prăjite pe un șervețel pentru a absorbi excesul de ulei.
4. Pentru sosul aioli picant, se face mai întâi o maioneză. Într-un bol mixăm usturoi tocat fin, lapte, sare și adăugăm treptat ulei. Când sosul are consistența dorită, se adaugă piper, lămâie și un strop de Sriracha. Sosul se păstrează la rece până se folosește. Bamele în tempura se servesc cu aioli picant, alături de un dressing decorativ.

**Autor:** Chef Raul Vidican

### Mai multe rețete de la acest autor

Bame în tempura cu sos aioli picant

Stand 17.05.2024