



INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN:

- La William Vegan Cocktail Mouth-Watering Heights
- 5 el maïzena
- 3 el aquafaba
- 150 g zelfrijzende bloem
- 250 ml bruiswater
- Zout
- Groenten naar keuze: champignons, paprika, prei, worteltjes, bloemkool,...
- Sesamzaadjes
- Munt & limoen

Tempura groentjes met Vegan Cocktail



BEREIDING:

- Verwarm de friteuse op 190°C.
- Snij de groenten in hapklare stukjes. Plaats alle groenten in een kom en voeg 2 el maïzena toe. Gebruik je handen en meng tot alle groenten bedekt zijn met maïzena.
- Voor de tempura: Meng de aquafaba, 3 el maïzena, bloem, bruiswater en zout goed samen tot een glad en lopend deeg.
- Dompel de groenten in het deeg en haal het overtollige deeg er eventueel af met een tangetje vooraleer je de groentjes in de friteuse legt.
- Frituur gedurende 5 à 6 minuten tot de groentjes lichtbruin en krokant zijn.
- Leg de groentjes direct op keukenpapier en besprenkel ze met zout, sesamzaadjes, limoensap en munt.
- Serveer samen met LA WILLIAM Vegan Cocktail Mouth-Watering Heights, Smakelijk!





INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- La William Vegan Cocktail Mouth-Watering Heights
- 5 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 3 cuillères à soupe d'aquafaba
- 150 g farine autolevante
- 250 ml d'eau gazeuse
- Sel
- Légumes au choix : champignons, poivron, poireau, carottes, chou-fleur,...
- Graines de sésame
- Menthe & citron vert

Légumes tempura avec Vegan Cocktail



PRÉPARATION:

- Chauffer la friteuse à 190°C.
- Couper les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée. Mettez tous les légumes dans un bol et ajoutez 2 cuillères à soupe de fécule de maïs. À l'aide de vos mains, mélanger jusqu'à ce que tous les légumes soient enrobés de fécule de maïs.
- Pour la tempura : Mélangez bien l'aquafaba, 3 cuillères à soupe de fécule de maïs, la farine, l'eau gazeuse et le sel pour former une pâte lisse et fluide.
- Tremper les légumes dans la pâte et retirer l'excédent avec une pince avant de placer les légumes dans la friteuse.
- Faire revenir 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les légumes soient brun clair et croustillants.
- Placez immédiatement les légumes sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sel, de graines de sésame, de jus de citron vert et de menthe.
- Servir avec le vegan cocktail Mouth-Watering Heights LA WILLIAM, Bon Appétit!

