



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©Chantal Voets

Fondue tempura van groene asperges in kokosolie

Ingrediënten

- 8 groene asperges

Voor het beslag

- Japans broodkruim
- 1 kopje ijswater
- 1 kopje bloem
- 1 eigeel

- [extra virgin Kokosolie](#)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

25 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van fondue tempura van groene asperges in kokosolie

Bereiding

1. Snij de harde uiteinden van de asperges af.
2. Maak het beslag d.w.z doe de eierdooier in een kom, roer het ei om met het water.
3. Strooi de bloem er in één beweging bij, roer alles kort door elkaar want het deeg moet niet superglad zijn.
4. Maak niet teveel deeg in één keer.
5. Haal dan de asperges eerst door het beslag en dan door het broodkruim.
6. Meteen frituren op 165°C in heerlijk kokosolie.

Speciale wensen

- Vegetarisch