

# Tempura van Zeeuwse mosselen



## Ingredienten

### Voor 4 personen:

- 8 zeeuwse mosselen
- 2 el tempurabloem
- 2 el aardappelbloem
- 1 eiwit
- 2 el crushed ice
- 1 geraniumbloempjes

### Voor de dipsaus:

- 4 el mayonaise
- 8 kwartjes zongedroogde tomaatjes
- 1 el bieslook
- 1 sjalotjes, fijngesneden
- 1 granny smith-appel, fijngesneden
- 1 kl ketchup

## Bereiding

Maak een lekker dipsausje. Meng onder de mayonaise de zongedroogde tomaatjes, de bieslook, de sjalotjes, de ketchup en de granny smith.

Gaar de mosselen, bij voorkeur in de stoomoven, 3 min. aan 70°

Meng tempurabloem en aardappelbloem, spatel er het eiwit onder en voeg crushed ice toe.

Haal de mosselen uit de schelp, dip ze in het mengsel en frituur op 180°, tot ze goudbruin zijn.

Presenteer naar wens, versier met geraniumbloempjes.