



Recept

Tempura på vildsvinsfilé med nudelsallad och teriyakisås

4 personer

500g vildsvinsfilé

3 äggvitor

1 msk maizena

6dl matolja

Salt och peppar

300-400g äggnudlar

400g strimlade grönsaker

Teriyakisås:

2,5dl vatten

125g socker

0,5dl soja

½ msk sesam

½ dl sherry eller risvin

2krm arrowrot

Lägg nudlarna i vatten. Ansa och strimla grönsakerna, putsa och skiva filén i centimeter-stora bitar. Salta och peppra. Fräs nudlarna med grönsakerna, krydda och håll dem varma. Koka vatten, socker, och soja till såsen i 15 minuter. Blanda i risvin eller sherry med arrowroten. Vispa ned och koka ytterligare någon minut. Värm oljan till 180 grader, vänd runt köttbitarna i maizenamjölet. Vispa upp äggvitan lite skummig (inte styv), doppa köttet i äggvitan och sedan direkt i friteringsoljan.

Vinförslag:

Errazuriz Max Chardonnay (6090)