

## Ahvena tempura, tartarkaste ja krõbekartulid



### **Ahvena tempura**

Fileeri ahven ja lõika 50–60grammisteks tükkideks. Maitsesta soolaga.

### **Tempura-tainas**

Sega tempura-jahu ja mullivesi pakendil oleva juhendi järgi.

### **Tartarkaste**

Lõika marineeritud kurk, paprika, murulauk, till ja roheline sibul väikesteks tükkideks. Sega kokku hapukoor ja majonees ning maitsesta Dijoni sinepi, soola ja pipraga.

### **Krõbekartul**

Lõika kartul sektoriteks. Küpseta ahjus pehmeks ja jahuta. Enne serveerimist friteeri kartulid fritüüris krõbedaks ja maitsesta soolaga.