

Autentisk Japansk Ebi Mayo

Ingredienser (4 portioner)

Räkor

- 400 g stora räkor
- 1 äggvita
- 3 msk potatisstärkelse eller majsstärkelse (eller japanskt kakmjöl)
- ½ tsk salt
- ½ tsk vitpeppar
- Olja till fritering

Sås (klassisk japansk stil)

- 5 msk japansk majonnäs (Kewpie om möjligt)
- 1 msk kondenserad mjölk (detta är nyckeln i japansk restaurangstil)
- 1 tsk risvinäger
- 3 tsk Yuzu
- ½ tsk soja
- ½ tsk citronsaft

Garnering

- Salladslök
- Salladsblad
- Rostade sesamfrön

Tillagning

1. Förbered räkorna
Torka räkorna torra.
Blanda med äggvita, majsstärkelse, salt och vitpeppar tills de är täckta.
2. Stek/fritera
Hetta upp olja till medelhög värme.
Stek räkorna 2–3 minuter tills gyllene och krispiga.
Låt rinna av på hushållspapper.
3. Blanda såsen
Rör ihop majonnäs och övriga ingredienser. Smaka av.
4. Vänd ihop
Lägg varma räkor i en skål och vänd försiktigt i såsen.
5. Servera direkt
Toppa med salladslök eller sesam.

Tips för restaurangkänsla

Skölj räkorna snabbt i kallt vatten med lite salt före tillagning → fastare konsistens.

Vill du ha extra krisp: fritera räkorna två gånger.

Servera med japanskt ris och gurksallad.

