



Bundázott falevél

Korábbi lapszámainkban már többször esett szó a zseme tavaszi falevelek salátaként való fogyasztásáról. A hárs és az almafa levelei kiválóan alkalmasak erre, és most találtunk egy újabb rendhagyó felhasználási módot, juharlevelet tempura bundában...

A tempura bundája ropogós, levegős réteggel, a benne sült zöldség sem nehezedik el a zsirtól. A sörtesztához hasonlóan egyszerűen és gyorsan elkészíthető. Sokféle zöldséget süthetünk benne, de érdemes a bundázott juharfalevelet is kipróbálni a bushcraftwilson.blogspot.com ajánlása alapján.

A bundához 2 dl liszt, 2 dl jeges víz, egy tojás, és kevés só szükséges. A lisztet a tojással és a vízzel lazán összekeverjük, ebbe mártjuk a belisztezett alapanyagokat. Nagyon bő, forró olajban aranybarnára sütjük és forrón tálaljuk. A tempurázott juharlevél Japánban népszerű snack étel. Mivel a zseme levelek betakarítási ideje igen rövid, ezért tartósítják, kicsit hasonlóan, mint nálunk a savanyú káposztát.

A leveleket mossák, szárítják, majd hordókba töltik sóval rétegezve, így egész évben készíthető belőle a levél chips. A képeken látható változatot a lengyel blog szerzője összel, lombhullás előtt gyűjtötte, akkor, amikor a falevelek már sárgulni kezdtek.





Természetesen zöld levél is lehet a kiindulási alap. A képen látható levelek tésztaja kukoricaliszt hozzáadásával készült, hogy sárgásabb színt kapjanak, és szezámag is került bele. Így a tempura receptje így módosult: 1 csésze búzaliszt, fél csésze kukoricaliszt, szezámag, egy tojás, jeges víz, só. Fontos, hogy a víz minél hidegebb legyen, jól keverjük össze a hozzávalókat, hogy a végeredmény kicsit sűrűbb legyen, mint a palacsinta tészta, hogy ne csurogjon le a levelekről. A szárazra törölt leveleket mártjuk a tésztába, majd bő forró olajban süssük ki, végül kiszedve papírtörőlnön itasuk le a felesleges olajat.

