

depeperwinkel

tasmaanse inktvisreepjes

500 g pijlinktvis, inclusief tentakels
100 g zeezoutvlokken
10 g gemalen **tasmaanse peper**
5 g gemalen **siltimur**
zeemelde (saltbush) of lamsoor
mayonaise
1 biologische citroen
1 eiwit
aardappel- of tapiocazetmeel



Maak de inktvis schoon. Snijd de vinnen los, en vervolgens in repen. Snijd de tentakels los, en verwijder de niet eetbare bek. Snijd het lichaam eerst over de lengte in, zodat je het lijf opengevouwen plat kunt leggen, en snijd deze dan eveneens in reepjes. Snijd de tentakels tenslotte in eetbare porties.

Meng het zout en de specerijen, en in een aparte kom, de mayonaise met het sap van de citroen en de zest, getrokken van de hele schil. Zet een frituurpan of een pan met olie op en breng de temperatuur op 180°C.

Maak een tempurabeslagje van 1 dl ijskoud water met 40 g tarwebloem en 10 g aardappel- of tapiocazetmeel. Verwijder de steeltjes van de zeewende (of lamsoor) en haal ze door dit beslagje. Frituur de blaadjes tot ze knapperig zijn.

Klop het eiwit intussen lichtjes op om het te breken. Wrijf de inktvisreepjes er mee in, en schud overtollig eiwit af. Wentel de inktvis door het zetmeel en frituur de reepjes tot ze goudbruin en krokant zijn. Bestrooi de nog hete reepjes met wat Tasmaans zout en serveer ze met de gefrituurde saltbush en de citroenmayonaise.

Vervang de inktvis eventueel door reepjes koningsoesterzwam en de zilte groente door veldsla.