



Gefrituurde inktvisringen met een limoen gembermayonaise

Benodigheden: 3 kg pijlinktvissen, tempurameel, water, zout, kerriepoeder, frituur. 1 doosje rucola, 4 citroenen. 5 dl mayonaise met mosterd, rasp en sap van 2 limoenen, rasp van een gemberwortel. Soepborden. Gehakte kervel.

Werkwijze: De inktvistubes in ringen van 6 mm. snijden. Verwennen met peper en zout, door de bloem halen en door het tempurabeslag. Zwemmend frituren.

Op **keukenrolpapier** leggen en iets bestrooien met zout. **Limoenmayonaise** maken.

Opmaak: In de soepborden iets rucola-sla leggen met daarop de warme inktvisringen, gegarneerd met een partje citroen en gehakte kervel. **Saus apart serveren.**

Wijnsuggestie:

Himmelstiege
Grüner Veltiner, Federspiel 2011 (Wachau, Oostenrijk)
Lekkere frissappige wijn met veel smaak, frisse zuren en peper in de afdronk.
Alcohol: 13,5%