

Грибы Цаогу с брокколи в абалонном соусе (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

консервированные грибы Цаогу – 1 банка,
брокколи - 500 г,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
чеснок – 2 зубчика,
соус из абалона – 3 ст.л.,
арахисовое масло – 2 ст.л.,
соль – 1/2 ч.л.



1. Помыть брокколи, почистить чеснок и имбирь. Консервированные грибы Цаогу ополоснуть от рассола.
2. Брокколи разобрать на небольшие соцветия, удобные для еды палочками, чеснок нарезать кружочками, а имбирь соломкой.
3. Вскипятить в подходящей кастрюле воду, добавить 1 ст.л. растительного масла, опустить в кастрюлю соцветия брокколи и бланшировать их в течение 1-2 минут. Воду слить, а соцветия откинуть на сито и ополоснуть холодной водой.
4. В воке (или сотейнике) разогреть арахисовое масло и обжарить на среднем огне чеснок и имбирь до появления аромата. Положить в вок бланшированные соцветия брокколи и грибы Цаогу, добавить соус из абалона. Аккуратно перемешать содержимое вока, чтобы соус равномерно покрыл ингредиенты, дать прогреться грибам и брокколи. Блюдо готово.
5. Выложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и подавать горячим. Это блюдо отлично дополнит рыбу, морепродукты, мясо птицы.