

Японский картофельный салат (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции:

картофель – 2 шт. (крупного) или 3 шт. (среднего),
огурец - 1/2 шт.,
морковь - 1/2 шт.,
консервированная кукуруза - 3 ст.л.,
соевый майонез - 3/4 чашки,
черный молотый перец – 1/4 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.



1. Ополоснуть огурец, морковь и картофель.
2. Нарезать огурец кружками 3-5 мм толщиной (конечно, на глазок), затем кружки разрезать на четыре части.
3. Картофель и морковь почистить, картофель разрезать на четыре части, а морковь нарезать такими же четвертинками, как и огурец.
4. Ломтики огурца переложить в емкость, посолить 1/4 ч.л. соли, перемешать и оставить на 30 минут, чтобы вышла вода, это придаст огурцам хрусткость.
5. Затем ополоснуть водой ломтики огурца и обсушить полотенцем.
6. Сложить картофель и морковь в кастрюлю, залить все водой, чтобы она полностью покрыла продукты, поставить на огонь и отварить до готовности картофеля. Воду слить, откинуть овощи на сито и дать воде стечь.
7. Картофель переложить в миску и размять его вилкой в пюре, при этом оставляя мелкие комочки, не нужно стараться сделать совсем уж пюре. Дать остыть картофелю.
8. Сложить в миску (или иную гостроемкость, подходящую по размеру) остывший картофель, консервированную кукурузу, морковь, огурец и японский соевый майонез. Приправить по вкусу солью и перцем. Перемешать (опять же не стараясь добиться пасты, просто перемешать).
9. Накрыть емкость с салатом пищевой пленкой и поставить в холодильник охлаждаться, буквально на 15 минут, перед подачей на стол.
10. Готовый салат можно подать просто в креманках или на тарелках, а можно выложить шариками на плоское японское блюдо и украсить ломтиками сезонных овощей.

Салат вкусный, но хранится плохо. Поскольку в нем огурцы, которые выделяют воду. Поэтому делать салат нужно в количестве, которое будет сразу съедено.