

Курица с орехами кешью (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное филе (грудка) – 200 г,
орехи кешью (несоленые) – 70 г,
лук-шалот - 1 средняя луковица,
свежий красный перец чили - 1 шт.,
чеснок – 2 зубчика,
зеленый лук - 3-4 стрелки,
растительное масло (рафинированное) - 5 ст.л.,
молотый белый (или черный) перец – ¼ ч.л.,
сушеный красный перец чили - 3-5 шт.,
кукурузный крахмал - 1 ст.л.,
рыбный соус - 2 ст.л.,
темный соевый соус - ½ ст.л. (по желанию),
устричный соус - 1 ст.л.,
паста Нам Прик Пао (тайская паста чили) - 1 ст.л.,
соль – ¼ ч.л.,
вода – 4 ст.л.



1. Приготовить соус для обжарки: смешать в подходящей по объему емкости рыбный соус, темный соевый соус, устричный соус, пасту Нам Прик Пао, молотый перец, соль и воду. Перемешать всё до смешения ингредиентов. (Темный соевый соус можно не использовать, его роль - придание блюду красного цвета.)
2. Нарезать стручки сушеного перца чили на отрезки длиной 2 см и вытряхнуть из них семена.
3. Помыть стрелки зеленого лука, отрезать от них белую часть, а зеленую нарезать на отрезки длиной 2 см.
4. Чеснок и лук-шалот почистить. Чеснок мелко нарубить, лук-шалот нарезать на сегменты, а затем разобрать их на слои.
5. Стручок свежего чили помыть, разрезать пополам вдоль, удалить семена и нарезать половинки вдоль соломкой.
6. Разогреть в воке небольшое количество растительного масла, обжарить в нем кусочки сушеного чили до появления аромата и выложить их на бумажное полотенце.
7. Добавить в вок 2 ст.л. растительного масла, обжарить орешки кешью и выложить их на бумажное полотенце.
8. Ополоснуть куриное филе и нарезать его некрупными кусочками. Запанировать кусочки курицы в кукурузном крахмале.
9. В чистом воке разогреть 2 ст.л. растительного масла и обжарить в нем кусочки курицы до румяной корочки. Готовые кусочки выложить на бумажное полотенце.
10. В чистом воке разогреть 1 ст.л. растительного масла и обжарить до появления аромата чеснок, затем добавить в вок лук-шалот и обжарить до мягкости лука.
11. Добавить в вок обжаренные орешки кешью, сушеные перчики чили и кусочки куриного мяса, быстро обжарить всё в течение 30 секунд, постоянно помешивая.
12. Добавить в вок приготовленный заранее соус для обжарки, перемешать содержимое вока, чтобы соус покрыл кусочки продуктов. Обжаривать в течение минуты, чтобы ингредиенты пропитались соусом. Затем добавить в вок отрезки зеленого лука и соломку из свежего перца чили. Еще раз все перемешать и обжарить в течение 30 секунд, постоянно помешивая.
13. Снять вок с огня, выложить готовое блюдо на сервировочную тарелку и подавать горячим к столу. К этому блюду подают отварной рис Жасмин.