

Жареная курица в остром соусе с бамбуком (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

куриное филе (грудки или бедра) – 200-250 г,
побеги бамбука – 100 г,
зеленый лук – 1 стрелка,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
чеснок – 2 зубчика,
бобовый соус с чили «Старая няня» Lao Gan Ma – 2 ст.л. (1 ст.л. масла + 1 ст.л. пасты),
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ч.л.,
приправа «Пять специй» Усяньмянь – 1 ч.л.,
белый (или черный) молотый перец – ¼ ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – ¼ ч.л. (или по вкусу),
растительное масло – 1 ст.л.



1. Ополоснуть куриное филе и нарезать его некрупными кусочками, удобными для еды палочками.
2. Ополоснуть стрелку зеленого лука, отделить зеленую часть от белой и нарезать их колечками, сложить отдельно.
3. Почистить имбирь и чеснок, имбирь нарезать соломкой, а чеснок ломтиками.
4. Сложить в подходящую по объему емкость кусочки курятины, добавить масло от бобового чили-соуса, приправу «Пять специй» Усяньмянь, Шаосинское вино, светлый соевый соус, молотый перец и сахар. Перемешать все, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 30 минут мариноваться.
5. Ополоснуть консервированные побеги бамбука от рассола и, если нужно, нарезать соломкой.
6. В воке разогреть растительное масло и обжарить до аромата чеснок, имбирь и белую часть зеленого лука.
7. Выложить в вок маринованное мясо курицы вместе с маринадом. Обжаривать, помешивая, содержимое вока 5-8 минут (или до готовности курятины).
8. Добавить в вок соломку из бамбука и перемешать содержимое вока.
9. Добавить в вок 1 ст. ложку бобового соуса с чили, снова все перемешать и снять вок с огня.
10. Переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку или в пиалы. Если неравнодушны к острому и, в частности, к бобовому соусу с чили «Старая няня» Lao Gan Ma, можно положить сверху ложку соуса. Ну и под конец посыпать колечками зеленого лука. К этому блюду отлично подойдет паровой или вареный рис.