

Жареная лапша Чоу Мейн с креветками (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

лапша

([удон](#), [яичная](#) или любая пшеничная) – 100 г,
креветки (свежие или замороженные) –
примерно 150 г (или 8-9 шт. тигровых),
зеленый сладкий перец – 1 шт. (среднего размера),
зеленый лук – 1 стрелка,
чеснок - 3 зубчика,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
жареный несоленый арахис - 1 ст.л.,
[сушеные красные перцы чили](#) – 3-5 шт.,
растительное масло - 2 ст.л.,
молотый черный перец - 0,25 ч.л. (или по вкусу).

для соуса для обжаривания:

[светлый соевый соус](#) - 1 ст.л.,
[темный соевый соус](#) - 2 ч.л.,
[черный рисовый уксус](#) - 2 ч.л.,
[кунжутное масло](#) - 1 ч.л.,
куриный бульон (или вода) - 1 ст.л.,
[кукурузный крахмал](#) - 1 ч.л.,
белый сахар - 2 ч.л.



1. Замочить в теплой воде сушеные стручки чили, этим нехитрым способом можно уменьшить остроту перца, это особенно актуально для тех, у кого восприятие острого повышенное.
2. Креветки разморозить при комнатной температуре.
3. В подходящей для этого по размеру емкости смешиваем ингредиенты для соуса для обжарки – светлый соевый соус, темный соевый соус, черный рисовый уксус, кунжутное масло и куриный бульон (или воду). Затем добавляем белый сахар и кукурузный крахмал и снова перемешиваем до растворения сахара.
4. Оттаявшие креветки очистить полностью от панциря (включая и хвостик, который часто оставляют) и, сделав неглубокий надрез вдоль спинки, удалить у них спинную прожилку (она же пищевод).
5. Жареный арахис – ну тут все совсем просто. Или использовать уже готовые магазинные жареные орехи, или, ежели нет желания связываться с магазинными – то нежареные очищенные орешки опускаем в горячее масло (рафинированное растительное) буквально на минуту и, как только орешки начали менять свой цвет, сразу извлекаем их шумовкой из масла и перекладываем на бумажное полотенце, они еще немного потемнеют, заодно и лишнее масло сойдет.
6. Кусочек имбиря очистить от шкурки и нарезать тонкой соломкой.
7. Почистить чеснок и мелко нарубить.
8. Стручок зеленого сладкого перца ополоснуть, разрезать пополам, удалить плодоножку, семечки и перегородки и нарезать небольшими кубиками, скажем, 2 см на 2 см или около того.
9. Ополоснуть стрелку лука, нарезать колечками, сложить белую и зеленую части отдельно.
10. Из емкости с предварительно замоченными в теплой воде сушеными чили слить воду (советую в этот момент не нагибаться над раковиной и не дышать), нарезать стручки отрезками около 1 см.
11. В подходящей по объему кастрюле вскипятить воду (солить ее не стоит, соус для обжарки блюда соленый) и отварить в ней до готовности лапшу (длительность варки лапши см. на упаковке от лапши). Готовую лапшу откинуть на сито и обдать проточной холодной водой, отложить в сторону, чтобы стекла вода.
12. В воке (или просто в сковороде) разогреть растительное масло (будет здорово, если это будет арахисовое масло) на среднем огне и обжарить, помешивая, до готовности креветки,

буквально около 1 минуты, затем достать их и положить на бумажное полотенце, чтобы в него впиталось лишнее масло.

13. После извлечения креветок из вока в оставшееся в воке разогретое масло положить имбирную соломку, чеснок и белую часть стрелки зеленого лука и, помешивая, обжаривать до появления аромата, примерно 30 секунд.
14. Добавить в вок отмоченный чили и кусочки зеленого перца и, помешивая, продолжить обжаривать содержимое вока еще около 3 минут.
15. Добавить в вок соус для обжаривания и перемешать содержимое вока.
16. Добавить в вок обжаренные креветки и жареные арахисовые орешки. Снова перемешать содержимое вока, чтобы соус для обжаривания покрыл все ингредиенты.
17. Добавить в вок отварную лапшу и снова перемешать содержимое вока с тем, чтобы лапша перемешалась с другими ингредиентами и окрасилась соусом. По желанию можно добавить по вкусу молотого черного перца.
18. Обжаривать содержимое вока, помешивая, до прогрева лапши. Блюдо готово. Готовое блюдо переложить на порционные тарелки (или на сервировочное блюдо) и подавать горячим к столу. Для украшения можно посыпать колечками зеленого лука.