

Острая лапша по-сычуаньски (Лапша Дань Дань) (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

лапша рамен (или другая тонкая пшеничная лапша) – 2 гнезда,
фарш из свинины – 200 г,
лиственные овощи – 4-5 кочешков капусты Пак Чой (или салат Романо или Айсберг),
зеленый лук (только зеленая часть) - 1 стрелка,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
чеснок – 3 зубчика,
сушеные стебли горчицы – 25-30 г,
сушеный чили – 5 шт.,
очищенный жареный арахис – 1 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
темный соевый соус – ¼ ч.л.,
черный рисовый уксус – 1 ч.л.,
чили-масло – 1 ст.л.,
кунжутное масло – 1 ст.л.,
растительное масло – 1 ст.л.,
куриный бульон – 200 мл (или 200 мл воды + 1 ч.л. **сухого куриного бульона в гранулах**),
молотый черный перец – ¼ ч.л.,
соль – ¼ ч.л.



Острая лапша по-сычуаньски (лапша Дань Дань)

1. Перед использованием сушеные соленые стебли горчицы необходимо замочить в холодной воде на 5-10 минут, затем промыть.
2. Если арахисовые орешки не жареные - обжарить их немного на сухой сковороде и измельчить, но не в труху.
3. Приготовить соус для обжаривания. Смешать в плошке светлый соевый соус, Шаосинское вино, чили-масло, темный соевый соус, молотый черный перец, черный рисовый уксус, кунжутное масло и соль. Перемешать до растворения соли.
4. Помыть капусту Пак Чой (или другие листовые овощи) и разделить кочешки на слои.
5. Вскипятить в воке или в кастрюле воду, добавить немного соли и растительного масла и бланшировать листики капусты 30 секунд. Откинуть капусту на сито, ополоснуть холодной водой и дать воде стечь.
6. Отварить до готовности лапшу, откинуть ее на сито, ополоснуть холодной водой. Дать воде стечь.
7. Ополоснуть зеленый лук и нарезать колечками только зеленую часть.
8. Имбирь и чеснок почистить и мелко нарубить.
9. Нарезать колечками сушеный чили, семена вытряхнуть.
10. Если необходимо, горчицу нарезают на менее короткие отрезки.
11. Разогреть в воке или сковороде 1 ст.л. растительного масла и обжарить в нем имбирь и чеснок до аромата.
12. Добавить в вок фарш и жарить его, помешивая, до изменения цвета.
13. Добавить в вок куриный бульон, дать закипеть жидкости. Добавить кусочки чили и горчицы и тушить 1-2 минуты после закипания жидкости.
14. Добавить в вок соус для обжаривания, дать закипеть жидкости и варить еще 1-2 минуты. Снять вок с огня.
15. Положить в пиалу порцию лапши, поверх лапши положить порцию жареного фарша с горчицей, полить бульоном, в котором тушился фарш, положить рядом бланшированные листья и посыпать поверх толченым арахисом и колечками зеленого лука. Подавать горячим.