

## Запеканка из лапши Сомен (Японская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

[лапша Сомен](#) - 100 г,  
ветчина - 50 г,  
морковь - 50 г,  
сыр (например, моцарелла или любой мягкий сыр для пиццы) - 40 г,  
куриное яйцо - 1 шт.,  
чищенные грецкие орехи - 20 г,  
[сухой куриный бульон в гранулах](#) - 1 ч.л.,  
соль - 0,5 ч.л. (или по вкусу),  
молотый черный (или белый) перец - 0,25 ч.л. (или по вкусу),  
[кунжутное масло](#) - 1 ст.л. (или по необходимости),  
[жареный белый кунжут](#) - 1 ч.л.,  
[соевый соус Понзу](#) - 2 ст.л. (или по вкусу),  
[острое чили-масло](#) - 0,5 ч.л. (или по вкусу).



1. Сначала отварить лапшу Сомен. В подходящую по объему кастрюлю налить воду и вскипятить ее. Опустить в нее лапшу, дать закипеть воде и варить лапшу 2-3 минуты (следуя инструкции на упаковке). Затем перед снятием кастрюли с лапшой добавить в нее стакан холодной воды и сразу снять кастрюльку с огня. Откинуть лапшу на сито и ополоснуть холодной проточной водой (эта процедура позволит удалить избытки крахмала). Оставить лапшу, чтобы стекла лишняя вода.
2. Подготовить остальные ингредиенты – ветчину нарезать некрупными кубиками, морковь помыть, затем очистить от верхнего слоя (как картошку) и тоже нарезать кубиками, соразмерными ветчине. Отложить пока в сторону.
3. Натереть сыр на крупной терке, грецкие орехи перебрать (убрать осколки скорлупы, зело они крепкие – зубы сломать можно) и некрупно подробить. Тоже пока в сторону отложить.
4. Смазать форму для запекания кунжутным маслом.
5. В подходящую емкость переложить вареную лапшу Сомен, нарезанные кубиками ветчину и морковь, дробленые грецкие орехи, натертый сыр. Добавить сухой куриный бульон в гранулах, соль, молотый черный (или белый) перец.
6. Разогреть духовку до 180°C.
7. В другой емкости взбить яйцо, как для омлета. Добавить яичную массу в емкость с вареной лапшой и хорошенько перемешать содержимое емкости. Переложить получившуюся массу в емкость для запекания и разровнять ее равномерно.
8. Поставить форму для запекания с лапшой в духовку и запекать около 20 минут (до румяной корочки, без фанатизма, не до углей, помним, что продукты, кроме моркови, и так уже готовые).
9. Пока готовится запеканка, приготовить к ней соус для обмакивания – для этого смешать соевый соус Понзу (как сделать соус Понзу см. [здесь](#)), толченый белый кунжут и чили-масло (рецепт чили-масла см. [здесь](#)).
10. Готовую запеканку извлечь из формы, нарезать квадратиками и подавать с соусом для обмакивания.