

Жареная лапша Удон с мясной и овощной соломкой (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

лапша Удон – 100 г,
постная свинина – 100 г
(нарезать соломкой или ломтиками),
грибы Шиитаке – 4-5 шт.
(нарезать соломкой),
морковь (некрупная) – половинка
(нарезать соломкой),
зеленый лук (только зеленая часть) – 1 стрелка
(нарезать отрезками),
зеленая паприка (средняя) – половинка
(нарезать соломкой),
чеснок – 2 зубчика (нарезать ломтиками),
имбирь – 2 ломтика (нарезать соломкой),
Шаосинское рисовое вино – 2 ч.л.,
устричный соус – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 2 ст.л.,
кунжутное масло – 1 ч.л.,
растительное масло – 1 ст.л.,
глутамат натрия – ¼ ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – ¼ ч.л.



1. Грибы Шиитаке замочить в теплой воде на 30 минут.
2. Нарезать соломкой или ломтиками (дело вкуса) свинину, сложить в подходящую по объему емкость, посолить, добавить 1 ч.л. Шаосинского вина и 1 ст.л. светлого соевого соуса, оставить мариноваться на 10 минут.
3. В кастрюле вскипятить воду и отварить лапшу Удон (варить 2-3 минуты). Откинуть готовую лапшу на сито, ополоснуть холодной водой и отложить в сторону. Дать воде стечь.
4. Морковь почистить и нарезать соломкой. Отложить в сторону.
5. Паприку разрезать пополам, удалить семечки и порезать соломкой. Отложить в сторону.
6. Имбирь и чеснок почистить. Имбирь нарезать соломкой, а чеснок ломтиками.
7. Зеленую часть лука нарезать отрезками.
8. У грибов удалить остатки ножек, отжать лишнюю влагу и нарезать соломкой.
9. В воке разогреть на среднем огне растительное масло, добавить чеснок и имбирь и быстро обжарить, помешивая, до аромата.
10. Добавить в вок мясо и, помешивая, продолжать жарить мясную соломку до изменения ее цвета.
11. Добавить в вок 1 ч.л. Шаосинского рисового вина, 1 ст.л. светлого соевого соуса, перемешать содержимое вока.
12. Добавить в вок морковь, паприку и грибы, продолжить жарить дальше около минуты.
13. Добавить в вок вареную лапшу Удон, устричный соус, немного воды, белый сахар и, помешивая, продолжить жарить дальше, до прогрева лапши, если нужно - досолить по вкусу.
14. Снять вок с огня, добавить глутамат натрия, зеленый лук и кунжутное масло. Перемешать содержимое вока, накрыть его крышкой и дать постоять 1-2 минуты.
15. Готовое блюдо переложить в порционную посуду (тарелки или пиалы) и подавать горячим.