

Паровая треска с соусом Магги (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 1 порцию:

стейк из трески – 1 шт.,
соус Магги – 2-3 ст.л.,
арахисовое масло – 2 ст.л.,
зеленый лук – 1 стрелка (только зеленая часть),
свежий красный перец чили – 1/2 стручка (или по вкусу),
имбирь – 2 ломтика,
кинза – 1 веточка.



1. Помыть зеленый лук, кинзу, красный чили. Зеленую часть лука и стручок чили нарезать колечками, у кинзы общипать листики, имбирь почистить и нарезать соломкой.
2. Стейк из трески ополоснуть, положить в емкость с бортиками (к примеру, в суповую тарелку). Поместить тарелку в бамбуковую (или электрическую) пароварку и варить на сильном огне 10 минут.
3. Посыпать стейк из рыбы имбирной соломкой, колечками зеленого лука и красного чили. Уменьшить огонь до среднего и поварить рыбу на пару еще 3-5 минут.
4. Вынуть из пароварки тарелку с готовой рыбой, полить ее соусом Магги. Разогреть в поварешке до дымка арахисовое масло и полить горячим маслом стейк. Посыпать сверху листиками кинзы. Подать на стол готовое блюдо.