

Шанхайский салат (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

картофель – 2 шт. (средних),
вареная колбаса – 4-5 кружков,
зеленый горошек – 60 г,
яблоко – половина,
соевый майонез – 75 г.



1. Сварить картофель в мундире и остудить.
2. Бланшировать размороженный горошек в кипящей воде 2 минуты, откинуть его на сито и ополоснуть холодной водой, дать остыть.
3. Очистить от кожицы и сердцевинки половинку в меру сладкого яблока.
4. Почистить остывший картофель.
5. Нарезать кубиками 1 на 1 см картофель, яблоко и колбасу.
6. Сложить в гостроемкость кубики картофеля, яблока и колбасы, добавить зеленый горошек.
7. Заправить соевым майонезом, перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 10-15 минут, чтобы салат настоялся и охладился.
8. Охлажденный салат подавать к столу, переложив в порционные пиалы (креманки или просто тарелки).