

Соевая спаржа «фучжу» с луковой заправкой (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

соевая «спаржа» фучжу – 3 палочки,
зеленый лук (только белая часть) – 1 шт.,
морковь (средняя) – 1 шт.,
огурец – 1 шт.,
вода – 2 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
луковое масло – 2 ст.л.,
приправа «Вэйцзин» (глутамат натрия) – 0,25 ч.л.,
сухой гранулированный куриный порошок – 1 ч.л.,
черный кунжут – 1 ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – 1,25 ч.л.



1. Замочить в холодной воде сухую соевую спаржу не менее чем на три часа (а лучше на ночь).
2. Морковь ополоснуть, почистить и нарезать вдоль тонкими ломтиками 2-3 мм толщиной. Лучше всего для этого подходит картофелечистка.
3. Вынуть отмокшую соевую спаржу из воды. Воду, в которой отмокала спаржа, слить. Спаржу ополоснуть чистой водой, отжать из нее влагу и нарезать диагональными срезами кусочками 1-2 см.
4. Ломтики моркови нарезать полосками шириной 1-2 см диагональными срезами.
5. Ополоснуть огурец, разрезать его сначала пополам вдоль, а затем диагональными срезами ломтиками, шириной в 2-3 мм.
6. Белую часть зеленого лука нарезать колечками.
7. Бланшировать ломтики моркови 1 минуту в кипящей подсоленной воде (1 ч.л.), затем откинуть на сито, ополоснуть холодной водой, дать воде стечь и отложить морковь в сторону.
8. В подходящей по размеру емкости приготовить соус-заправку – смешать воду и светлый соевый соус, добавить соль, белый сахар, сухой гранулированный куриный бульон и приправу «Вэйцзин» и перемешать до растворения сахара.
9. Разогреть в сотейнике луковое масло и добавить в него черный кунжут, сразу снять с огня.
10. Сложить в салатник фучжу, морковь, огурцы и колечки белой части зеленого лука, заправить приготовленным соусом-заправкой и перемешать.
11. Затем полить сверху горячим луковым маслом с черным кунжутом и еще раз все перемешать.
12. Дать настояться, переложить закуску на сервировочную тарелку и подавать как холодную закуску.