

Луковый соус (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

растительное масло – 1 ст.л.,
[кунжутное масло](#) – 1 ст.л.,
нарезанный зеленый лук – 3-4 стрелки,
имбирь – кусочек 1-2 см.



1. Стрелки зеленого лука ополоснуть, стряхнуть воду, промокнуть полотенцем, затем нарезать колечками. Имбирь очистить от шкурки и нарезать мелкими кубиками или взять готовое [имбирное пюре](#).
2. Разогреть в сковороде или воке растительное масло на среднем огне, добавить имбирь и обжарить, помешивая, до аромата. Добавить в вок кунжутное масло и нарезанный зеленый лук, все перемешать и жарить еще 1 минуту.
3. Пассерованный зеленый лук вместе с маслом переложить в соусник и оставить остывать и настаиваться. Вместе с соусом часто подают молотый белый (или черный) перец. Соус кладут или поверх кусочков продуктов, или кусочками продуктов черпают соус из соусника, а поверх соуса добавляют по вкусу перец.