

## Спаржа в чесночно-имбирной заправке (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

зеленая спаржа – 250 г,  
имбирь – 2 пластинки,  
чеснок – 5 зубчиков,  
вода – 2 ст.л.,  
белый сахар – 1/2 ч.л.,  
**сухой куриный бульон в гранулах** – 1/2 ч.л.,  
**светлый соевый соус** – 3 ст.л.,  
**устричный соус** – 1 ст.л.,  
**кунжутное масло** – 1 ч.л.,  
растительное масло – 1 ст.л.



1. Спаржу помыть, почистить нижнюю часть стволов (при необходимости, если спаржа уже успела подрасти и у нее шкурка отвердела).
2. Приготовить заправку: в подходящей по объему емкости смешать светлый соевый и устричный соусы, воду, белый сахар и сухой куриный бульон в гранулах, а затем перемешать до растворения сахара.
3. Чеснок и имбирь почистить и нарезать на мелкие кубики.
4. Вскипятить в кастрюле воду, добавить немного соли и несколько капель растительного масла. Дать закипеть воде и бланшировать спаржу в кипящей воде в течение 30 секунд. Снять кастрюлю с огня, воду слить, спаржу откинуть на сито и ополоснуть ее холодной водой (это сделает вкус спаржи более выраженным, а цвет более ярким).
5. Выложить спаржу на сервировочное блюдо. Поверх спаржи выложить чеснок и имбирь. Полить спаржу, чеснок и имбирь приготовленным соусом-заправкой. В поварешку налить растительное и кунжутное масло, нагреть смесь до кипения и полить ею спаржу, чеснок, имбирь. Блюдо сразу подавать к столу.