

## Спаржевая фасоль с кунжутным соусом (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

спаржевая фасоль – 250 г,  
чеснок – 3 зубчика,  
теплая вода – 2-3 ст.л.,  
**кунжутная паста** – 2 ст.л.,  
**кунжутное масло** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
**чили-масло** – 1 ст.л.,  
белый сахар – 1 ч.л.,  
соль – ¼ ч.л.



1. Приготовить заправку: смешать в подходящей по объему емкости кунжутную пасту, кунжутное масло и острое чили-масло, соль, белый сахар, светлый соевый соус и теплую воду. Размешать заправку до растворения сахара.
2. Почистить чеснок и измельчить мелкими кубиками.
3. Спаржевую фасоль помыть и нарезать отрезками, скажем, по 7-8 см. Вскипятить в кастрюле или воке воду, немного ее подсолить, добавить 1 ч.л. растительного масла и бланшировать в ней 1-2 минуты отрезки спаржевой фасоли, затем слить воду, откинуть фасоль на сито и ополоснуть ее холодной водой.
4. Отрезки спаржевой фасоли выложить на сервировочной тарелке в виде «поленницы», поверх фасоли выложить измельченный чеснок и полить кунжутной заправкой (количество заправки по вкусу). Сразу подавать на стол.