

Сото Айам (Куриный суп с лапшой) (Индонезийская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

куриный бульон – 500 мл,
отварное куриное мясо (бедро или грудка) – 100 г,
отварной рис – 200 г,
рисовая лапша тонкая – 1 «гнездо»,
лук-шалот – 2 шт.,
лемонграсс – 1 стебель,
чеснок – 3 зубчика,
галангал – кусочек до 5 см в длину,
зеленый лук – 1 стрелка,
помидор – 1 шт.,
проростки сои – 100 г,
лайм – 1 шт.,
молотая куркума – 1 ч.л.,
молотый кориандр – 1 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
молотый белый (или черный) перец – 1/4 ч.л.,
кокосовое молоко – 250 мл,
острая чили-паста Самбал Олек – 2 ст.л.,
хрустящий жареный лук-шалот – 2 ст.л.,
растительное масло – 2 ст.л.



1. Замочить на 20 минут в холодной воде рисовую вермишель (до мягкости).
2. Ополоснуть помидор и стрелку зеленого лука, помидор разрезать на 4 части, отделить зеленую часть стрелки зеленого лука от белой, зеленую часть стрелки нарезать колечками.
3. Лук-шалот почистить и нарезать четвертинками, чеснок почистить. Отбить белую часть стебля лемонграсса. Корень галангала нарезать кружками.
4. Приготовить пряную желтую пасту Bumbu Dasar Kuning для заправки супа – в блендер сложить четвертинки лука-шалот, чеснок, ломтики галангала, куркуму, кориандр и 1 ст.л. растительного масла. Перемолоть до состояния однородной массы.
5. В воке разогреть на среднем огне 1 ст.л. растительного масла, добавить стебель лемонграсса и пасту, обжаривать, помешивая 5-6 минут.
6. Добавить куриный бульон и довести до кипения. Добавить в вок томаты и белую часть зеленого лука, уменьшить огонь до ниже среднего и варить 20 минут.
7. Добавить в вок кокосовое молоко, дать жидкости закипеть и варить 3 минуты. Приправить по вкусу солью и молотым белым (или черным) перцем. Снять вок с огня.
8. В небольшой кастрюле вскипятить воду и бланшировать в течение минуты проростки сои (или маша), затем откинуть на сито проростки и обдать их холодной водой. Отставить в сторону.
9. Отварить до готовности (около 10 минут) рисовую лапшу, откинуть вареную лапшу на сито и ополоснуть холодной водой. Отставить в сторону.
10. Отварное куриное мясо нарезать на некрупные кусочки. Отложить в сторону.
11. В сервировочные тарелки положить по половине отварной рисовой лапши и проростков сои, выложить сверху половину кусочков куриного мяса и залить бульоном с кокосовым молоком.
12. К супу подать пиалу с отварным рисом. Еще к супу в качестве дополнительных приправ предлагают горсть вьетнамской мяты (или зеленого базилика), колечки зеленого лука, хрустящий жареный лук-шалот, четвертинки лайма и острую чили-пасту Самбал Олек. Этими топпингами вкус готового супа можно дополнить по своему усмотрению. К такому супу отлично подойдут **креветочные чипсы**.