

## Паровые свиные ребрышки с чесночно-соевым соусом (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

свиные ребрышки - 300 г,  
**ферментированные соевые бобы** – 1 ст.л.,  
**устричный соус** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ч.л.,  
**Шаосинское вино** – 1 ч.л.,  
**кукурузный крахмал** - 2 ч.л.,  
чеснок - 2 зубчика,  
имбирь - 1 кусочек размером с грецкий орех,  
зеленый лук – 1 стрелка (для украшения).



1. Свиные ребрышки ополоснуть, разделить на отдельные части, разрезав межреберную ткань. Отделенные друг от друга ребрышки нарубить на короткие отрезки по 2-3 см в длину.
2. Замочить ребрышки в холодной воде на 20 минут, два-три раза меняя за это время воду. Эта мера позволит избежать потемнения мест среза ребрышек, а заодно и ослабит запах свинины.
3. Почистить и мелко измельчить чеснок и имбирь, зеленый лук ополоснуть и нарезать колечками (только зеленую часть).
4. Ферментированные соевые бобы ополоснуть и измельчить.
5. Слить воду из емкости, в которой замачивались ребрышки, добавить к ребрышкам измельченные чеснок, имбирь и ферментированные соевые бобы. Добавить Шаосинское вино, устричный и светлый соевый соусы. Перемешать все и оставить мариноваться не менее чем на 10 минут, а лучше на 30 минут.
6. Добавить кукурузный крахмал, перемешать и дать постоять 3-5 минут, чтобы крахмал набух.
7. Переложить ребрышки вместе с маринадом в тарелку с бортиками, поставить в разогретую пароварку и готовить на пару 25-30 минут (или до готовности). Готовое блюдо вынуть из пароварки, переложить на сервировочную тарелку, посыпать колечками зеленого лука и подавать горячим. К такому блюду подают отварную или жареную лапшу, или рис, овощные закуски или салаты.