

Закуска «Башня из фунчозы и шпината» (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

шпинат (молодые стебли) - 150 г,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
свежий красный перец чили – 1 стручок,
жареный арахис – 1 ст.л.,
чеснок – 1 зубчик,
фунчоза - 40-45 г (1 моток),
кунжутное масло - 1 ст.л.,
черный рисовый уксус - 1 ст.л.,
светлый соевый соус - 1 ст.л.,
чили-масло – 1/2 ч.л.,
белый сахар – 1/2 ч.л.,
сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л. (по
желанию),
вода - 2 ст.л.



1. Замочить фунчозу в холодной воде на 20 минут (до мягкости), затем бланшировать в кипящей воде 1 минуту. Откинуть фунчозу на сито и ополоснуть холодной водой.
2. Помыть шпинат и бланшировать в кипящей воде 1 минуту до смягчения. Шпинат откинуть на сито и ополоснуть холодной водой.
3. Приготовить соус-заправку для салата: в подходящей по объему емкости смешать кунжутное масло, черный рисовый уксус, светлый соевый соус, чили-масло, белый сахар, сухой куриный бульон в гранулах и воду до растворения сахара.
4. Почистить имбирь и чеснок, помыть стручок перца. Имбирь натереть на терке, чеснок мелко порубить, от стручка перца отрезать кусочек (для украшения и придания легкой остроты) и нарезать этот кусочек мелкими кубиками. Арахисовые орешки не крупно растолочь.
5. В салатник или гостроемкость положить фунчозу (для удобства еды ее можно разрезать ножницами на отрезки), слегка отжатый от лишней влаги шпинат, 2/3 тертого имбиря и кунжутное масло. Перемешать содержимое емкости и дать настояться минут 10.
6. Готовый салат выложить на сервировочную тарелку или в пиалу, выложить сверху нарубленный чеснок, оставшийся имбирь, кубики красного перца чили и ореховую крошку, затем полить соусом-заправкой. А можно для эффектной подачи взять кулинарную формочку, поставить ее в сервировочную тарелку, выложить в нее салат, немного его спрессовать в формочке и аккуратно ее снять, получится эдакая «башня» из салата. На вершину «башни» также выложить нарубленный чеснок, оставшийся имбирь, кусочки красного перца чили и ореховую крошку и полить соусом-заправкой. Подать на стол.