

Закуска из арахиса и огурцов (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

арахис (сырой) - 150 г,
огурец – 1/2 шт.,
зелень кинзы (петрушки или сельдерея) – 2 кустика,
чеснок – 1 зубчик,
свежий красный перец чили – 1 шт.,
светлый соевый соус - 1 ч.л.,
черный рисовый уксус - 1 ч.л.,
кунжутное масло - 2 ч.л.,
белый сахар - 1 ч.л.,
соль - 1/4 ч.л.



1. Особенную пикантность салатик у придадут арахисовые орешки. Их готовят так, что они получаются мягкими, но при этом хрустящими. Для получения желаемого результата китайцы используют оригинальный способ. Нужно замочить в воде на 1 час нежареные арахисовые орешки. После этого воду нужно слить, а емкость с орешками поставить в холодильник на ночь.
2. На следующий день подготовленные заранее арахисовые орешки обжарить в разогретом на среднем огне растительном масле. Обжаривать примерно 7-10 минут, или до тех пор, пока орешки не всплывут и не потемнеют, а масло при этом почти перестанет пузыриться. Готовые орешки вынуть шумовкой из масла и положить их на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло в него впиталось. Дать остыть орешкам в течение 1 часа.
3. Приготовить соус-заправку для салата. Смешать в подходящей по объему емкости светлый соевый соус, черный рисовый уксус, кунжутное масло и белый сахар. Перемешать заправку до растворения сахара.
4. Помыть огурец, зелень кинзы и стручок чили. Почистить чеснок.
5. Огурец разрезать пополам вдоль и чайной ложкой удалить сердцевину с семечками. Нарезать половинки огурца еще раз пополам вдоль, а затем нарезать неширокими ломтиками, около 1 см в ширину.
6. Чили нарезать по диагонали колечками. Чеснок мелко порубить или пропустить через чесночный пресс. Зелень кинзы нарубить вместе со стеблями.
7. Сложить в салатник или другую подходящую гостроемкость зелень кинзы, колечки чили, чеснок, ломтики огурца и обжаренные арахисовые орешки. Перемешать и добавить заправку. Еще раз перемешать. Попробовать салат на соль и, если нужно, досолить по вкусу. Дать настояться 10-15 минут, желательнее в холодильнике, и подавать на стол.