

## Холодная закуска из «соевой спаржи» фучжу, фунчозы и шпината (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

шпинат – 150 г,  
**фунчоза** – 40-45 г (1 моток),  
**соевая спаржа фучжу** – 3 палочки,  
**светлый соевый соус** – 1 ч.л.,  
**черный рисовый уксус** – 1/2 ч.л.,  
**кунжутное масло** – 1 ч.л.,  
**чили-масло** – 1 ч.л.,  
вода – 2 ст.л.,  
**сухой куриный бульон в гранулах** – 1 ч.л.,  
белый сахар – 1 ч.л.,  
соль – 1/4 ч.л.



1. Замочить в холодной воде сухую соевую спаржу не менее чем на три часа (а лучше на ночь).
2. Замочить фунчозу в холодной воде на 20 минут (до мягкости).
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. Вынуть отмокшую соевую спаржу из воды. Воду, в которой отмокала спаржа, слить. Спаржу ополоснуть чистой водой, отжать из нее влагу и нарезать на отрезки 5 см, затем отрезки нарезать вдоль на более тонкие щепочки.
5. Отмокшую фунчозу бланшировать в кипящей воде 1 минуту. Откинуть фунчозу на сито и ополоснуть холодной водой.
6. Помыть шпинат и бланшировать его в кипящей подсоленной воде с добавлением 1 ч.л. растительного масла 1 минуту до смягчения. Шпинат откинуть на сито и ополоснуть холодной водой.
7. В салатник (или гастроремкость) положить фунчозу (для удобства еды ее можно разрезать ножницами на отрезки), слегка отжатый от лишней влаги шпинат, соломку из соевой спаржи фучжу и салатную заправку. Перемешать содержимое емкости, чтобы заправка покрыла ингредиенты, и дать настояться 10 минут (или около того).
8. Готовый салат выложить на сервировочную тарелку или в пиалу и подавать как холодную закуску.