

Холодная закуска из грибов Муэр с чесноком и чили (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сушёный чёрный древесный гриб Муэр –
1/2 брикета весом 25 г,
чеснок – 2 зубчика,
красный перец чили – 1 стручок,
зелень кинзы – немного,
сухой куриный бульон в гранулах – 1/2 ч.л.,
светлый соевый соус – 1/4 ч.л.,
белый рисовый уксус – 1 ст.л.,
кунжутное масло – 0,5 ч.л.,
масло на сычуаньском перце хуалзяо – 1 ст.л.,
чили-масло – 2 ст.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
белый кунжут – горстка.



1. Замочить в теплой воде грибы на 30 минут.
2. Пока грибы отмокают, ополоснуть стручок чили и нарезать тонкими колечками, чеснок почистить и мелко нарубить. Ополоснуть зелень кинзы, стряхнуть с нее воду и некрупно нарубить (можно вместе со стебельками).
3. Отмокшие грибы опустить в кипящую воду и бланшировать 2-3 минуты.
4. Откинуть на сито, ополоснуть холодной проточной водой, удалить уплотнения у основания и нарезать некрупными кусочками.
5. В подходящей плошке смешать белый сахар, сухой куриный бульон в гранулах, светлый соевый соус, белый рисовый уксус, чили-масло, масло на сычуаньском перце, перемешать до растворения порошков, добавить чеснок и чили. Оставить пока в сторону.
6. Сложить грибы в плошку, посыпать нарубленной зеленью кинзы вместе со стеблями, полить соусом и поставить в холодильник настаиваться на 1 час.
7. Затем достать настоявшуюся закуску, по желанию можно дополнительно сбрызнуть светлым соевым соусом, добавить несколько капель кунжутного масла и посыпать белым жареным кунжутом, перемешать содержимое емкости, переложить на сервировочную тарелку и подавать.