

Закуска из шпината и орехов (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

нежареный арахис – 25 г,
грецкие орехи – 25 г,
свежий шпинат - 150 г,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
чеснок – 2 зубчика,
ягоды Годжи – 1 ст.л.,
черный рисовый уксус – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1/2 ст.л.,
кунжутное масло – 1/4 ч.л.,
сухой куриный бульон в гранулах – 1/4 ч.л.,
белый жареный кунжут – 1/2 ч.л.,
белый сахар – 1/2 ст.л.,
соль - 1/4 ч.л.,
масло для фритюра – 100 мл.



1. Замочить в воде на 1 час нежареные арахисовые орешки. После этого воду слить, а емкость с орешками поставить в холодильник на ночь.
2. На следующий день сначала приготовить соус-заправку для салата. Почистить имбирь и чеснок. Имбирь нарубить мелкими кубиками, а чеснок пропустить через чесночный пресс. Смешать в подходящей по объему емкости имбирь, чеснок, черный рисовый уксус, светлый соевый соус, белый сахар и кунжутное масло. Перемешать до растворения сахара, попробовать соус на соль, и, если нужно, досолить по вкусу.
3. В кастрюле или воке вскипятить воду, подсолить ее, добавить 1 ч.л. растительного масла и бланшировать шпинат 15 секунд. Затем воду слить, шпинат откинуть на сито и обдать его холодной водой. Отставить в сторону.
4. Залить теплой водой ягоды Годжи.
5. 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 стекло лишнее масло.
6. В этом же масле обжарить грецкие орехи, это займет 2-3 минуты, орешки немного потемнеют. Их также вынуть и положить на бумажное полотенце.
7. В подходящую по объему емкость (или салатник) сложить бланшированный шпинат (перед этим его нужно аккуратно отжать от лишней влаги), жареные орешки и отмокшие ягоды Годжи. Заправить соусом. Аккуратно перемешать, поворошив шпинат для придания ему объема.
8. Готовую закуску переложить в сервировочный салатник или пиалу и подавать на стол.