

## Острая закуска из водоросли Комбу (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

сушеные водоросли комбу - 50-70 г,  
зеленый перец чили – 1 шт.,  
красный перец чили – 1 шт.,  
чеснок – 3 зубчика (или 1 шт. китайского чеснока),  
соль – 1/2 ч.л.,  
белый сахар - 1 ч.л.,  
**светлый соевый соус** – 1/2 ч.л.,  
**черный рисовый уксус** – 1 ст.л.,  
**кунжутное масло** – 1/2 ч.л.



1. Отварить кусочек сушеной водоросли комбу в пароварке в течение 30 минут, неплохо бы сбрызнуть комбу в середине процесса белым рисовым уксусом. Готовую водоросль можно протереть тряпочкой, дабы смыть лишнюю соль с поверхности листа.
2. Отмокший кусок листа водоросли комбу сложить в несколько слоев и нарезать тонкой соломкой.
3. Чеснок почистить и нарубить мелкими кубиками.
4. Стручки чили ополоснуть, разрезать их вдоль, удалить семечки и белые перегородки. Нарезать соломкой половинки стручков. Замочить соломку из чили в холодной воде.
5. Приготовить соус-заправку – в подходящей по объему емкости смешать соль, белый сахар, черный рисовый уксус, светлый соевый соус, кунжутное масло и чеснок. Перемешать до растворения сахара и соли.
6. Вскипятить в кастрюльке воду, опустить в нее соломку из водоросли комбу. Дать закипеть воде и на среднем огне бланшировать комбу 2 минуты. Откинуть соломку из водорослей на сито, обдать холодной водой и дать воде стечь.
7. Сложить в подходящую гостроемкость соломку из комбу, красного и зеленого чили и добавить соус-заправку. Перемешать содержимое гостроемкости и оставить настаиваться на 10-15 минут, время от времени перемешивая закуску.
8. Переложить готовую закуску на сервировочную тарелку и подавать к столу.