

## Чили-масло (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

**арахисовое масло** - 1,5 стакана;  
лук-шалот - 1 небольшая луковица  
(или 2 стебля зеленого лука, только белая часть);  
корень имбиря - 1 небольшой кусочек, нарезанный  
ломтиками;  
**перец хуадзяо** - 1 ст.л. (слегка раздавить);  
**бадьян** - 2 звездочки;  
порошок **чили** - 3 ст.л. (или смесь хлопьев чили);  
**семена кунжута** - 2 ст.л.



1. Нагреть масло в кастрюле до состояния довольно горячего, добавить лук, имбирь, хуадзяо и бадьян. Обжарить специи в течение 5-10 минут на среднем огне до светло-коричневого цвета лука и имбиря. Удалить все специи из масла.
2. Добавить семена кунжута и обжарить кунжут до легкого изменения цвета. Выключить огонь. Дать остыть маслу в течение 2-3 минут. Это важно, так как если масло будет слишком горячее, то в нем будет гореть порошок чили (смесь из хлопьев чили), который нужно будет добавить в него на следующем этапе.
3. Перелить масло в подходящую по объему жаропрочную емкость. Добавить порошок чили (смесь из хлопьев чили) и перемешивать в течение минуты. Затем дать маслу полностью остыть и перелить в чистую стеклянную баночку.
4. Масло можно отфильтровать. А можно оставить как есть. Кунжутное семя будет плавать сверху, а порошок чили (смесь из хлопьев чили) осядет на дно. Готовое масло можно хранить как при комнатной температуре, так и в холодильнике.