

## Холодные древесные грибы в соусе (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

**сушеные грибы Муэр** - 1 брикетик (25 г);  
**сушеные грибы Тремелла** - 1 шт.;  
морковь (небольшая) - 1 шт.;  
чеснок - 2 зубчика;  
кинза - 2-3 стебелька;  
куриный бульон - 4 ст.л.;  
**кунжутное масло** - 1 ст.л.;  
**чили-масло** - 1 ст.л.;  
**черный рисовый уксус** - 2 ч.л.;  
белый сахар - 1 ч.л.;  
**приправа Вэйцзин** (глутамат натрия) - 0,5 ч.л.;  
соль - 0,25 ч.л. или по вкусу;  
стружка красного перца чили - 1 ч.л. (для украшения);  
миндальные лепестки - 1 ч.л. (для украшения).



1. Замочить грибы Муэр и Тремелла в теплой воде на 30 минут.
2. Помыть кинзу и почистить чеснок. Чеснок измельчить в кашицу удобным способом (на мелкой терке или чесночным прессом), со стебельков кинзы оборвать листики, а сами стебельки нарезать на мелкие кусочки.
3. В подходящей по размеру емкости смешать до растворения сахара чесночную кашицу, кусочки стеблей кинзы, соль, белый сахар, куриный бульон, кунжутное масло, черный рисовый уксус, чили-масло, приправу «Вэйцзин».
4. Достать из воды грибы и отжать лишнюю влагу.
5. Отварить размокшие грибы в кипящей воде в течение 1-2 минут. Затем остудить их в холодной воде.
6. Вынуть грибы из воды, отжать воду. У грибов муэр удалить отвердевшие части, а у тремеллы вырезать ножом желтые участки с остатками основания гриба. Нарвать грибы некрупными кусочками.
7. Натереть на терке морковь тонкой соломкой и положить в подходящую по объему емкость.
8. Сложить в емкость с морковной соломкой листики кинзы, кусочки грибов. Заправить соусом и все перемешать. Дать настояться.
9. Готовый салат выложить в сервировочное блюдо, украсить миндальными "лепестками", стружкой из свежего красного перца чили.