

## Гамбургер с курятиной (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

булочки для гамбургеров – 4 шт.,  
куриные голени – 4 шт.,  
салат фриллис – 8 листов,  
лук-шалот – 1 луковица,  
морковь (небольшая) – половинка,  
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,  
кетчуп – 2 ст.л.,  
соевый майонез – 2 ст.л.,  
**Шаосинское рисовое вино** – 1 ст.л.,  
**устричный соус** – 1 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ст.л.,  
**темный соевый соус** – 1 ч.л.,  
растительное масло – 1 ст.л.



1. Сначала нужно приготовить филе из куриных окорочков (или голеней). Ополоснуть куриные голени, круговым движением ножа перерезать сухожилия и соединительные ткани в нижней части голени перед соединительным хрящиком. Затем кулинарными ножницами разрезать вдоль косточки мякоть и удалить косточку.
2. Почистить имбирь и лук-шалот. Имбирь нарезать соломкой. Луковицу разрезать пополам, а затем каждую половинку нарезать вдоль полукольцами, получившиеся полукольца разобрать на слои.
3. Морковь помыть и, если есть необходимость, почистить, как картошку, от верхнего слоя. Нарезать морковь соломкой.
4. Салатные листья ополоснуть и стряхнуть с них влагу.
5. В подходящей по объему емкости приготовить маринад для курятины. В емкость налить светлый и темный соевые соусы, Шаосинское рисовое вино и устричный соус, перемешать маринад.
6. Добавить в емкость куриное мясо и «искупать» в маринаде, чтобы весь кусок мяса им покрылся. Поверх курятины положить равномерно имбирную соломку, накрыть емкость пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 1 час.
7. Смазать противень растительным маслом, отряхнуть от маринада маринованное куриное мясо и положить его шкуркой вниз на противень.
8. Разогреть духовку до 200°C, поставить на средний уровень противень и выпекать 15 минут.
9. Булочки для гамбургеров разрезать вдоль пополам и подрумянить со стороны разреза на гриле или на сковороде.
10. На нижнюю часть булочки положить лист салата (можно парочку листьев), затем положить горстку соломки из моркови и горстку лука.
11. Приготовить соус для гамбургера – в подходящей плошке смешать соевый майонез (если нет, то и обычный сойдет) и кетчуп. Не обязательно придерживаться указанных количеств, можно смешать по вкусу, а то и добавить что-то свое.
12. Затем положить на булочку готовое куриное филе, поверх курятины положить ложку соуса (или по вкусу) и накрыть второй половинкой булочки. Гамбургер готов. Можно угощаться.