

## Гамбургер в тайском стиле по-исански (Тайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на фарш для котлет:

свиной фарш

(или еще лучше самодельный – окорок+сало) - 150 г,

**клеякий рис** (приготовленный на пару) - 100 г,

галангал - 50 г,

лимонное сорго - 50 г,

чеснок – пара зубчиков,

корни кинзы - 3 шт.,

чили – 5 шт. (хватит 2),

листья кафрского лайма – 4 шт.,

лук-шалот – 2 луковицы,

соль - 1 ч.л.,

белый перец - 1/2 ч.л.,

**вкусовая приправа Вэйцзин (глутамат натрия)** - 1 ч.л. (по желанию),

**рыбный соус** – 2-3 ст.л.

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 гамбургера:

фарш для котлет (см.выше) – 400 г,

булочки для гамбургеров – 4 шт.,

листовой сыр для гамбургеров – 4 листа,

салат фриллис (или любой листовой салат) – 4 листа,

соевый майонез – 2 ст.л.,

**соус Шрирача** – 2 ст.л.,

паприка – 4 кружка,

помидоры – 4 кружка,

растительное масло – 2-3 ст.л.



1. Заранее отварить рис на пару: взять стакан риса для суши, промыть его в проточной воде, поместить в подходящую по объему мисочку или пиалу, залить стаканом воды и приготовить в пароварке в течение 35 минут.
2. Приготовить фарш (можно, конечно, взять магазинный, но я все же предпочитаю приготовить фарш сам). Пропускаем свинину через мясорубку с крупной ячейей. Мясо лучше перед этим слегка подморозить, так легче орудовать с мясорубкой.
3. Почистить галангал. Стебли лимонного сорго (только белую часть) слегка отбить молотком для мяса. Листья кафрского лайма ополоснуть.
4. Корень галангала натереть на терке (корень волокнистый, и для его подготовки потребуется усердие). Стебли лимонного сорго нарезать тонкими кружками. Листья кафрского лайма сложить в стопку, свернуть в трубочку и нарезать тонкой соломкой.
5. Почистить чеснок и лук-шалот, затем чеснок мелко порубить, а лук нарезать мелкими кубиками.
6. Чили ополоснуть, разрезать вдоль, удалить семена и белые перегородки, затем измельчить в ступке (или в блендере). Корни кинзы ополоснуть и натереть на терке (или очень мелко нарубить).
7. В подходящую гастроемкость поместить мясной фарш, добавить вареный рис и хорошенько перемешать. Добавить в емкость остальные ингредиенты (галангал, лимонное сорго, листья кафрского лайма, корни кинзы, лук-шалот, чеснок, красный чили, рыбный соус, вкусовую приправу «Вэйцзин», молотый белый (или черный) перец и соль). Хорошенько перемешать содержимое гастроемкости до получения однородной массы. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.
8. Перед приготовлением гамбургеров мокрыми руками сформировать из фарша котлетки по диаметру булочек и толщиной 1,5 см (или около того, чуть больше или чуть меньше).
9. Смешать соевый майонез и соус Шрирача.
10. Подготовить овощи (ополоснуть, обсушить). Нарезать паприку колечками (удалив перегородки и семечки), и кружками помидор.
11. Обжарить получившиеся котлеты на гриле, смазанном растительным маслом, до готовности с обеих сторон, буквально 3-5 минут с каждой стороны.
12. На готовую котлету положить ломтик сыра и дать ему начать таять.
13. Немного подсушить на гриле разрезанные пополам булочки до легкого зажаривания плоской поверхности.
14. На нижнюю часть булочки положить пару листов салата Фриллис, на лист салата положить ст. ложку соуса. Поверх соуса положить котлету с сыром, на нее положить колечко паприки и кружок помидора, и сверху смазать еще соусом. Накрыть получившееся сооружение второй половинкой булочки.
15. Гамбургер готов. Сразу подавать. Гамбургеры сочные и ароматные. При угощении этими вкусными гамбургерами стоит помнить о том, что в фарше содержится чили, и котлетка получится остренькая. Неплохо бы к этому угощению заранее позаботиться о прохладном напитке.