

Жареные водяные каштаны, сахарный горошек и грибы Муэр (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сахарный (снежный) горох – 100 г,
водяные каштаны – 9 шт.,
сушеные грибы Муэр – 0,5 брикета весом в 25 г,
кунжутное масло – 1 ч.л.,
куриный бульон - 3 ст.л. готового домашнего бульона
(или ¼ ч.л. **сухого куриного бульона в гранулах** +
+ 3 ст.л. воды),
водный раствор кукурузного крахмала: 1
ч.л. **кукурузного крахмала** + 2 ст.л. воды,
соль – ½ ч.л.



1. Замочить грибы Муэр в теплой воде на 30 минут, затем нарвать их некрупными кусочками, удобными для еды палочками, удалив твердые уплотнения у основания.
2. Водяные каштаны промыть от рассола и нарезать пластинками.
3. У стручков горошка общипать с обеих сторон носики (и при желании удалить «струнку» – твердое волокно, соединяющее кончики стручка).
4. вскипятить воду и бланшировать в подсоленной воде с добавлением 1 ч.л. растительного масла стручки сахарного горошка в течение 1-2 минут. Затем слить воду из кастрюли, откинуть стручки на сито и ополоснуть их холодной водой.
5. В воке разогреть немного растительного масла и быстро обжарить в нем, постоянно помешивая, стручки сахарного гороха, водяные каштаны и грибы Муэр. Жарить буквально 1-2 минуты, для того чтобы ингредиенты просто прогрелись.
6. Добавить в вок куриный бульон и дать закипеть жидкости, попробовать ее на вкус и при необходимости отрегулировать уровень соли. Добавить в вок водный раствор кукурузного крахмала, перемешать содержимое вока и дать немного сгуститься соусу.
7. Снять вок с огня и выложить готовое блюдо в сервировочную тарелку. Подавать горячим к столу.