

Креветки Юхуань (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

креветки (свежие или сыромороженные) – 10 шт.,
огурец – 10 кружочков (по числу креветок),
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
куриный бульон* - 150 мл,

*или 150 мл горячей воды и 1/2 ч.л. **сухого куриного бульона в гранулах**,

кунжутное масло – 1 ст.л.,

Шаосинское вино – 1 ст.л.,

белый сахар - 1/4 ч.л.,

соль – 1/3 ч.л.,

кукурузный крахмал – 1/2 ч.л.,

водный раствор кукурузного крахмала:

1 ч.л. **кукурузного крахмала** + 2 ст.л. воды.



1. Разморозить креветки при комнатной температуре и очистить их от панциря (оставить хвостик), заодно удалив и спинную прожилку.
2. Замариновать креветки в подходящей по объему емкости в смеси Шаосинского вина, соли, белого сахара и кукурузного крахмала. Перемешать маринад и креветки, накрыть емкость крышкой или пищевой пленкой и поставить в холодильник на 10-15 минут.
3. Имбирь почистить и нарезать пластинками.
4. Огурец помыть, отрезать от него 10 кружочков толщиной не более 1 см. На боковой поверхности огуречных кружочков (той, которая с зеленой шкуркой) чисто для эстетики можно сделать различные вырезы или насечку (на вкус не влияет никак). В середине кружочков нужно ножом сделать сквозные перпендикулярные (крестиком) разрезы. Или кулинарной выемкой небольшого диаметра (не более 1 см) вынуть сердцевинки из огуречных кружочков. В каждый огуречный кружочек с отверстием нужно просунуть креветку хвостиком вперед и натянуть эту огуречную «юбочку» до середины креветки.
5. В воке (или в кастрюле) вскипятить воду (или куриный бульон), добавить имбирь и бланшировать креветки до помутнения креветочного мяса (1-2 минуты) в кипящей жидкости. Вынуть креветки и отложить в сторону.
6. В чистом воке разогреть на среднем огне кунжутное масло, добавить 2-3 ст.л. куриного бульона, водный раствор кукурузного крахмала (1 ч.л. крахмала + 2 ст.л. воды), перемешать и добавить креветки. Еще раз все перемешать, чтобы жидкость равномерно покрыла креветки и огурец.
7. Снять вок с огня и выложить готовые креветки на сервировочное блюдо. Подавать сразу.

Это блюдо обычно подают как горячую закуску.