

Холодная закуска «Глупая курица» (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

куриное филе (грудка) – 1 шт.,
имбирь – кусочек длиной 3-5 см,
зеленый лук – 2 стрелки,
чеснок – 3 зубчика,
приправа Дуоцзяо (маринованный кусочками перец чили) – 1 ст.л.,
молотый **сычуаньский перец (хуадзяо)** – ¼ ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
вкусовая приправа «Вэйцзин» (глутамат натрия) – ¼ ч.л.,
белый кунжут – ½ ч.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
белый рисовый уксус – 1 ч.л.,
кунжутное масло – 1 ч.л.,
чили-масло – 1 ст.л.



1. Ополоснуть стрелки зеленого лука. Одну стрелку завязать узлом, а вторую нарезать колечками (только зеленую часть).
2. Разделить пополам кусочек имбиря, одну половину почистить, а вторую оставить со шкуркой. Очищенную часть имбиря мелко нарубить, другую половину (нечищеную) нарезать ломтиками.
3. Чеснок почистить и нарубить мелко, как имбирь.
4. Далее нужно отварить куриное мясо. В подходящую по объему кастрюлю положить промытую куриную грудку (или филе из бедер), луковую стрелку, завязанную узлом, ломтики имбиря и добавить Шаосинское вино.
5. Поставить кастрюлю на огонь и дать закипеть жидкости, снять пену, сделать маленький огонь, чтобы кипело потихоньку, накрыть крышкой и варить 5 минут. Снять кастрюлю с огня и дать остыть куриному мясу в бульоне, около 20 минут.
6. Пока готовится куриное мясо, нужно приготовить второй компонент – заправку. В подходящую по объему плошку сложить нарубленные чеснок и имбирь, маринованный чили и колечки зеленого лука (немного оставить отдельно для украшения).
7. Добавить в плошку чили-масло, вкусовую приправу «Вэйцзин», молотый сычуаньский перец, светлый соевый соус, белый рисовый уксус и сахар. Перемешать все до растворения сахара.
8. Вынуть из бульона куриное мясо, обсушить его салфеткой, удалить из мяса косточки и нарвать его руками на волокна. Перед разделением на волокна можно для удобства несильно отбить кусочек филе скалкой или кулинарным молотком.
9. Выложить кусочки куриного мяса на сервировочное блюдо и полить сверху соусом-заправкой, посыпать белым кунжутом и зеленым луком. Дать настояться около 10 минут и подавать как холодную закуску.