

Ароматный куриный бульон (Азиатская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

курица (весом около 1,2 кг) – 1 шт.,
вода – 3 л,
лук-шалот - 4 шт.,
стебель лемонграсса – 1 шт.,
корень галангала – кусочек 3-4 см в длину,
чеснок - 2 зубчика.



1. Ополоснуть курицу и подготовить ее к термообработке (удалить остатки перышек, если они есть, срезать лишний жир).
2. Почистить чеснок и лук-шалот, луковицу разрезать вдоль, стебель лемонграсса раздробить рукояткой ножа, корень галангала нарезать ломтиками.
3. В кастрюлю подходящего размера поместить куриную тушку, чеснок, лук-шалот, галангал и лемонграсс, залить 3 литрами воды и поставить на огонь.
4. Довести воду до кипения, снять накипь, уменьшить огонь до ниже среднего и варить 50 минут, постоянно снимая накипь.
5. Снять кастрюлю с готовым бульоном с огня, дать ему остыть в течение 20 минут. Курицу из бульона вынуть (ее можно использовать в других блюдах), а бульон процедить.
6. Бульон можно сразу использовать для приготовления различных блюд, а можно перелить в стеклянную тару с крышкой и несколько дней хранить в холодильнике.