

Шпинатная лапша с курицей и кунжутно-томатным соусом (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

зеленое (шпинатное) тесто для лапши - 200 г,
вареная куриная грудка - 1/2 шт.,
огурец средний - 1 шт.,
помидор - 1 шт.,
зеленый лук - 2 стрелки,
чеснок - 2-3 зубчика,
имбирь - кусочек размером с грецкий орех,
жареный арахис - 2 ст.л.,
кунжутная паста - 1 ч.л.,
светлый соевый соус - 1,5 ст.л.,
темный соевый соус - 0,5 ст.л.,
устричный соус - 2/3 ст.л.,
белый (или красный) **рисовый уксус** - 2 ст.л.,
масло с Васаби (или паста Васаби, или **чили-масло**) - 1 ч.л.,
растительное масло - 1 ст.л.,
кунжутное масло - 1 ст.л.



Шпинатная лапша с курицей
и кунжутно-томатным соусом

1. Приготовить шпинатное тесто заранее (за день до приготовления блюда, с вечера). Поместить готовое тесто в пакетик или пищевую пленку и положить до утра в холодильник. (Рецепт зеленого шпинатного теста см.здесь).
2. Так же заранее отварить куриную грудку: ополоснуть половинку куриной грудки, положить ее в небольшую кастрюльку, залить водой, добавить 2-3 ломтика имбиря (можно не чистить), поставить на огонь и дать закипеть. Снять пену, уменьшить огонь, добавить соль и 1 ч.л. Шаосинского вина и варить до готовности курятины 5-7 минут. Можно при варке грудки в воду добавить 1-2 шляпки Шиитаке для аромата. Готовую грудку вынуть из бульона и дать остыть при комнатной температуре.
3. Ополоснуть стрелки зеленого лука и помидор. Стрелки лука нарезать колечками, зеленую и белую части сложить отдельно.
4. Чеснок и имбирь почистить, затем мелко порубить кубиками (чеснок можно пропустить через чесночный пресс). Арахис мелко подробить (не в пыль, конечно).
5. Вареную куриную грудку слегка отбить скалкой или кулинарным молотком, а затем разделить вилкой на волокна. Отложить в сторону.
6. Помидор обесшкурить (опустить на 1 минуту в кипяток, затем вынуть, ополоснуть холодной водой и снять шкурку) и мелко нарезать или натереть на крупной терке. Отложить в сторону.
7. В воке (сковороде или сотейнике) разогреть растительное масло и обжарить на нем треть чеснока, имбирь и белую часть зеленого лука до аромата. Добавить в вок томатную массу, светлый и темный соевые соусы, устричный соус и рисовый уксус. Перемешать содержимое вока и варить на маленьком огне до загустения.
8. Добавить в горячий соус еще треть чеснока и половину зеленой части лука, перемешать и добавить кунжутную пасту и масло с Васаби (или просто пасту Васаби). Как вариант, масло с Васаби или пасту Васаби можно заменить 0,5-1 ст.л. чили-масла. Перемешать содержимое емкости. Поставить в холодильник остужаться. И, наконец, в охлажденный соус добавить оставшийся чеснок, зеленый лук и часть куриных волокон (щепотку, мяса не должно быть много, его задача - чуть сгустить соус), снова все перемешать. Отставить в сторону готовый соус.
9. Приготовить лапшу из зеленого шпинатного теста - раскатать тесто вручную скалкой (или при помощи тестомашинки) в тонкое полотно толщиной 1 мм, затем нарезать его на полоски шириной 5 мм. Опять же можно вручную, сложив в несколько рядов припыленное мукой полотно и нарезав его ножом, или прибегнув к помощи тестомашинки с насадкой для нарезки теста.
10. Ополоснуть огурец и нарезать его тонкой соломкой.
11. Вскипятить в кастрюле воду, добавить соли и немного растительного масла, опустить в кипящую воду приготовленную лапшу и отварить ее до готовности 3-5 минут. Откинуть на сито, ополоснуть холодной водой, дать воде стечь и сбрызнуть лапшу кунжутным маслом, слегка перемешать. Это предотвратит слипание и добавит аромат готовой лапше. Отложить в сторону.
12. Положить в сервировочную пиалу порцию вареной лапши, часть куриных волокон и огуречной соломки. Добавить пару ложек соуса, посыпать содержимое пиалы колечками зеленого лука и толченым арахисом. Кушают это блюдо как удобно - можно все перемешать в пиале или кушать, беря палочками лапшу, волокна курятины и огуречную соломку и обмакивая их в соус.