

## Капуста Пак Чой в устричном соусе (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриный бульон - 200 мл;  
китайская капуста Пак Чой - 400 г (4-5 кочанчиков  
мини-капусты);

**устричный соус** - 2 ст.л.;

**коричневый сахар** - 1 ст.л.;

соль - 1 ст.л.;

**арахисовое масло** - 3 ст.л.;

дробленый арахис - 2 ст.л.;

зеленый лук - 3 пера (зеленая часть);

**семена кунжута** - 0,5 ч.л.



1. Помыть капустные кочанчики и разрезать их вдоль пополам.
2. Вскипятить воду в кастрюльке, подходящей по объему. Добавить соль, 1 ст. ложку арахисового масла (соль и масло позволят сохранить ярко-зеленую окраску капустных листьев) и половинки капустных кочанчиков. Бланшировать несколько секунд. Как только листики обмякнут, вынуть капусту и опустить в холодную воду.
3. В воке разогреть остатки арахисового масла, положить в вок Пак Чой (предварительно стряхнув с нее воду), аккуратно перемешать, затем добавить в вок устричный соус, куриный бульон, коричневый сахар. Дать закипеть жидкости, убавить огонь до среднего и варить 1-2 минуты.
4. Выложить капустные кочанчики на сервировочную тарелку, полить бульоном, в котором тушилась капуста, посыпать колечками зеленого лука, дроблёным арахисом и семенами кунжута.