

Жареный рис с креветками (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

отварной рис (вчерашний) - 400 г,
куриное яйцо – 2 шт.,
креветки (свежие или сыромороженные) - 150 г,
лиственные овощи (например, салат айсберг) – 2 листа,
зеленый лук – 1 стрелка,
сакэ (или **Шаосинское вино**) – 1 ч.л.,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
кунжутное масло – 1 ст.л.,
растительное масло – 2 ст.л.,
молотый черный перец – 1/2 ч.л.,
соль – 1/4 ч.л.



1. Заранее отварить длиннозерный рис (басмати или жасмин), с таким расчетом, чтобы он провел ночь в холодильнике.
2. Подготовить креветки: разморозить их при комнатной температуре (если они замороженные), а затем полностью очистить от панциря, включая и хвостик (если они нечищенные) и удалить спинную и брюшную прожилки. Если креветки мелкие (салатные), то их можно оставить целиком. Если креветки крупные, то их нужно порезать на три части.
3. Ополоснуть стрелку зеленого лука и листья салата, отделить белую часть стрелки лука от зеленой и убрать, а зеленую часть нарезать колечками. Листья салата сначала нарезать соломкой, а затем соломку нарезать поперек на отрезки. Получатся квадратики.
4. Яйца разбить в подходящую плоскую тарелку и немного взбить их, как для омлета.
5. В воке (или просто на сковороде) разогреть на среднем огне 1 ст.л. растительного масла и вылить в вок взбитую яичную массу. Жарить, постоянно помешивая, чтобы разделить яичную массу на мелкие кусочки. Вынуть из вока получившуюся массу на тарелку и отложить в сторону.
6. В чистом воке (или просто на сковороде) разогреть на среднем огне 1 ст.л. растительного масла, добавить креветки, сакэ (или шаосинское рисовое вино) и посолить. Готовить, помешивая, до изменения цвета, буквально около 1 минуты. Не нужно на этом этапе доводить креветки до полной готовности. Вынуть креветки из вока и переложить на тарелку. Отставить в сторону.
7. Добавить в вок кунжутное масло и колечки зеленого лука, быстро перемешать, чтобы колечки лука покрылись ароматным маслом.
8. Аккуратно размять руками комочки риса и добавить его в вок. Перемешать содержимое вока, чтобы рис приобрел аромат кунжутного масла.
9. Положить в вок обжаренные креветки, яичную массу, нарезанные салатные листья.
10. Добавить черный молотый перец, светлый соевый соус, снова все перемешать, дать прогреться рису (заодно и креветки дойдут) и снять вок с огня.
11. Готовый рис переложить на сервировочное блюдо или разложить по порционным пиалам и сразу подавать. Отличный вариант для завтрака или в составе обеда. Блюдо может быть подано как самостоятельное, так и в составе полноценной трапезы.