

Пестрый салат из дайкона (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

редька дайкон – 500 г,
перец чили красный – 1 стручок,
перец чили зеленый - 1 стручок,
имбирь – кусочек длиной 3 см,
светлый соевый соус для морепродуктов – 1 ч.л.,
вкусовая приправа "Вэйцзин" (глутамат натрия) –
1/2 ч.л.,
приправа "Тринадцать специй" – 1 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
арахисовое масло – 1 ст.л.



1. Помыть дайкон и почистить от шкурки. Нарезать его на отрезки длиной 10 см.
2. Помыть и почистить имбирь, зеленый и красный чили. Чили разрезать пополам (поперек), а затем каждую половинку вдоль пополам, удалить из них перегородки и семечки, нарезать тонкой соломкой вдоль. Имбирь почистить и тоже нарезать тонкой соломкой. Соломку из чили замочить в холодной воде, от этого она изогнется (для эстетики).
3. Отрезки дайкона нарезать вдоль на тонкие пластины толщиной в 2 мм. Затем пластины редьки нарезать вдоль тонкой соломкой. Если есть специальные приспособления для этого, то, конечно, лучше использовать их.
4. В воке разогреть арахисовое масло и обжарить в масле имбирную соломку до появления аромата.
5. Добавить в вок соломку из дайкона и жарить, помешивая, около 3-х минут.
6. Добавить в вок соломку из зеленого и красного чили (предварительно слив воду и подсушив соломку на бумажном полотенце) и жарить, помешивая, еще 2 минуты.
7. Добавить в вок светлый соевый соус, приправу "Тринадцать специй", приправу "Вэйцзин", перемешать содержимое вока и снять его с огня. Выложить на сервировочную тарелку и подавать к столу.