

Салат с лапшой Удон (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2-3 порции:

перепелиное яйцо – 10 шт.,
креветки – 200 г,
стволовой сельдерей – 1 шт.,
огурец – 1 шт.,
помидоры черри – 6 шт.,
лиственные овощи (салатная зелень) – 65 г (или 1/2 пакета),
листья салата (или Романо, Латук, Айсберг) - 2-3 шт.,
лапша Удон – 100 г,
соус Цюю – 100 мл.



1. В подходящей по объему кастрюле вскипятить воду, опустить в нее лапшу Удон, дождаться, когда вода снова закипит, и отварить лапшу в течение 2-3 минут, затем воду слить, а лапшу откинуть на сито и ополоснуть холодной водой. Дать воде стечь. Отложить лапшу в сторону.
2. Заранее отварить перепелиные яйца, остудить их и очистить от скорлупы, разрезать пополам вдоль. Отложить в сторону.
3. Размороженные креветки очистить от панциря (включая и хвостик), удалить спинную прожилку.
4. Вскипятить в небольшой кастрюле воду и опустить в нее очищенные креветки. Варить буквально 2-3 минуты. Воду слить, откинуть креветки на сито и ополоснуть холодной водой. Отложить в сторону.
5. Ополоснуть помидорки черри, огурец и стволовой сельдерей. Сельдерей почистить (по крайней мере, наружную часть). Нарезать стебель сельдерея кружками. Огурец нарезать кружками, а затем кружки разрезать пополам. Помидорки черри нарезать дольками на четыре части.
6. Сложить в подходящую по размеру гостроемкость, положить в нее мытую салатную зелень (или нарезанные полосками листовые овощи), вареные креветки, сельдерей, помидорки черри, огурец.
7. Встряхивая гостроемкость, перемешать ее содержимое.
8. Салатник (или сервировочную емкость) выложить листьями салата (или другими листьями листовых овощей).
9. Положить в салатник порцию отварной лапши Удон, поверх лапши положить подготовленную смесь из креветок, огурца, помидорок, салатных листьев и сельдерея. Сверху украсить половинками вареных перепелиных яиц.
10. Подавать на стол с соусом Цюю. Соус Цюю должен быть охлажденным. Часто вместе с соусом подают натертый на терке имбирь, колечки зеленого лука и белый обжаренный кунжут, которые добавляют по вкусу в соусник с Цюю. Кушают салат, обмакивая ингредиенты в соус Цюю.