

## Шашлычки из креветок в маринаде Том Ям (Тайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

креветки крупные - 16 шт.,  
**кокосовое молоко** – ¼ банки (100 мл),

### для маринада (на 8 ст.л. маринада):

**рыбный соус** - 2 ст.л.,  
**светлый соевый соус** – 1 ч.л.,  
кинза – небольшой пучок,  
**сок лайма** - 3 ст.л.,  
растительное масло - 2 ст.л.,  
**паста Том Ям** – 2 ст.л.\*

\*или вместо пасты Том Ям использовать следующие ингредиенты:

**лимонное сорго (лемонграсс)** - 2 стебля,  
**корень галангала** – кусочек 3-5 см,  
свежий красный перец чили – 1 стручок,  
чеснок - 5 зубчиков,  
зеленый лук – 1-2 стрелки,  
**креветочная паста** – ½ ч.л.,  
**пальмовый сахар** - 3 ч.л.



1. Разморозить креветки и очистить их от панциря (оставив хвостик), удалить спинную и брюшную прожилки.
2. Приготовить маринад Том Ям: Ополоснуть пряные травы и корешки. Разрезать стебли лемонграсса (только белую часть) и стебли зеленого лука на отрезки, корень галангала на кусочки, соразмерные лемонграссу и луку. Стручок чили также разрезать на отрезки, чеснок почистить. Сложить лемонграсс, зеленый лук, галангал, чеснок, чили и кинзу в блендер и измельчить. Добавить к ним натертый на терке пальмовый сахар, креветочную пасту, сок лайма, соевый и рыбный соусы и растительное масло. И еще раз прокрутить в блендере. (Вместо лемонграсса, зеленого лука, галангала, чеснока, чили, пальмового сахара и креветочной пасты можно взять 2 ст.л. готовой пасты Том Ям.)
3. В подходящую по размеру емкость сложить подготовленные креветки, добавить маринад с таким расчетом, чтобы при перемешивании креветки покрылись бы маринадом. Оставшийся маринад можно переложить в чистую стеклянную тару с крышкой и несколько дней хранить в холодильнике. Оставить мариноваться креветки в маринаде на 10 минут (не нужно усердствовать при мариновании, креветки могут приобрести слишком кислый вкус).
4. Пока креветки маринуются, разогреть вок и немного обжарить в нем 2 ст.л. маринада до появления аромата, затем добавить в вок ¼ банки кокосового молока (равномерно перемешанного). Убавить огонь до ниже среднего и поварить массу, помешивая, около минуты. Попробовать на вкус, и, при необходимости, отрегулировать вкус соуса пальмовым сахаром, соком лайма или рыбным соусом. Снять вок с огня и перелить в соусник получившийся соус для обмакивания.
5. Насадить на бамбуковые шампуры промаринованные креветки (если Вы собираетесь жарить шашлычки на открытом огне, то шампуры нужно предварительно замочить в воде на 20 минут). На одной палочке разместить по 4 шт. креветок. Стряхнуть с шампычков остатки маринада и обжарить их на разогретом гриле или мангале до готовности. Стоит помнить о том, что креветки (да и другие морепродукты) быстро готовятся, всего несколько минут. Когда креветочное мясо побелеет, их нужно готовить еще 1-2 минуты, затем снять с огня. Не стоит пересушивать их при термообработке.
6. Готовые шашлычки незамедлительно подать к столу и предложить гостям приготовленный соус для обмакивания, или любой другой тайский соус. Отлично дополнит вкус блюда свежая кинза.