

Соус из соевых бобов и острого перца чили (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сушеный чили – 20 стручков,
молотый перец чили (крупного помола) – 1 ст.л.,
свежий зеленый чили – 2-3 шт.,
чеснок – 6 зубчиков,
ферментированные соевые бобы – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1/2 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
растительное масло – 2 ст.л.,
белый сахар - 1/2 ч.л.,
соль – 1 ч.л.



1. Ферментированные соевые бобы ополоснуть под проточной водой (чтобы понизить уровень соли).
2. Сушеный чили нарезать ножницами на отрезки 1-1,5 см в длину (для удобства нарезки можно замочить стручки перца в воде комнатной температуры на 30 минут, за это время стручки станут мягче, и их будет удобно нарезать).
3. Зеленый перец чили ополоснуть, удалить плодоножки и нарезать колечками в 1 см шириной (семечки лучше удалить).
4. Чеснок почистить и нарубить мелкими кубиками.
5. Разогреть в воке на среднем огне растительное масло, опустить в него чеснок и ферментированные соевые бобы, быстро обжарить, помешивая, до аромата чеснока, буквально секунд 30.
6. Добавить в вок колечки зеленого чили, светлый соевый соус, Шаосинское вино, белый сахар и соль. Перемешать содержимое вока. Продолжить обжаривать, помешивая, еще 30 секунд.
7. Добавить в вок отрезки красного чили и молотый чили. Неплохо бы для дополнительного аромата добавить 1 ч.л. белого кунжута.
8. Снова перемешать содержимое вока и жарить, помешивая, около минуты.
9. Снять вок с огня и переложить содержимое вока в пиалу.
10. Дать остыть при комнатной температуре и можно использовать.
11. Хранить лучше в стеклянной таре с крышкой в холодильнике.