

Красный суп из тофу и креветок (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

сырые креветки – 6 шт. тигровых
или около 100 г размером помельче,
креветочные очистки (панцири и головы) – 40-50 г,
креветочное масло – 1 ст.л. (по желанию),
огурец – половинка среднего или около 50 г,
имбирь – 1 ломтик,
чеснок – 2 зубчика,
твердый тофу - 150 г,
Шаосинское рисовое вино – 1 ч.л.,
белый рисовый уксус – 1/2 ч.л.,
кунжутное масло – 1 ч.л.,
вкусовая приправа «Вэйцзин» (глутамат натрия) – 1/4 ч.л.,
молотый черный перец – 1/4 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
растительное масло – 2 ст.л.



1. Подготовить к термообработке креветки. Разморозить их при комнатной температуре, очистить полностью от панциря (будет просто прекрасно, если креветки будут с головами), удалить спинную и брюшную прожилки, сделав надрезы вдоль спинки и брюшка.
2. Чеснок и имбирь почистить и нарезать их ломтиками.
3. Тофу ополоснуть, аккуратно отжать лишнюю влагу и нарезать кубиками около 2 см.
4. Огурец ополоснуть и нарезать тонкими пластинками вдоль, затем пластинки нарезать по диагонали полосками шириной около 2-2,5 см, затем получившиеся ромбики разрезать еще раз пополам посередине, вдоль семечек.
5. Нагреть в воке 2 ст.л. растительного масла и на среднем огне обжарить до покраснения креветочные панцири и головы (если есть головы, а если нет, просто добавьте больше панцирей).
6. Добавить в вок имбирь, чеснок, Шаосинское рисовое вино и креветочное масло. Помешивая содержимое, обжарить еще около 30 секунд.
7. Добавить в вок достаточное кол-во горячей воды (для 2-х порций супа), дать ей закипеть и варить креветочные панцири на среднем огне 3 минуты.
8. Выловить из бульона креветочную шелуху шумовкой (или процедить бульон). Добавить в процеженный бульон кубики тофу и варить еще 2 минуты.
9. Добавить в суп молотый черный перец, немного белого рисового уксуса (по вкусу), посолить по вкусу и варить еще 1 минуту.
10. Добавить в вок креветки и огурцы, варить дальше до готовности креветок (буквально 2-3 минуты, до помутнения креветочного мяса).
11. Снять вок с огня, добавить в суп приправу Вэйцзин и кунжутное масло, перемешать и можно подавать.