

Паровой суп со свиными ребрышками и лилейником (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

свиные ребрышки – 400 г,
капуста Пак Чой (или любые листовые овощи) – 1 кочешок,
имбирь – 2 ломтика,
лилейник (сушеные бутоны лилии) – 5 г,
сушеные грибы Муэр – 2-3 соцветия,
светлый соевый соус – ¼ ч.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
кунжутное масло – ¼ ч.л.,
вода – 1,5 л,
соль – 1 ч.л.



1. Замочить лилейник (сушеные бутоны лилии) в холодной воде до размягчения.
2. Ребрышки нарубить на короткие отрезки (4-5 см).
3. Грибы Муэр замочить в теплой воде на 30 минут.
4. Кочешок капусты Пак Чой ополоснуть и разрезать вдоль на четыре части (если используется мини Пак Чой, то можно разрезать пополам вдоль или вообще оставить целиком).
5. Вскипятить в кастрюле воду, опустить туда свиные ребрышки и бланшировать 1-2 минуты, затем воду слить, ребрышки вынуть и ополоснуть холодной водой.
6. У отмокших бутонов лилии отщипнуть жесткое основание, а сами бутоны завязать в узел. Отмокшие грибы Муэр нарвать руками на некрупные кусочки.
7. В подходящую по объему емкость с бортиками положить ребрышки, добавить рисовое вино Шаосин, имбирь и залить кипящей водой. Поставить емкость в пароварку и готовить на сильном огне 20 минут.
8. Добавить в емкость с бульоном бутоны лилии и кусочки грибов Муэр и варить еще 10 минут, затем посолить по вкусу, добавить капусту Пак Чой и варить еще 2-3 минуты.
9. Готовый суп выложить в порционные пиалы и подавать горячим. Вкус готового супа обогатит и украсит светлый соевый соус (по вкусу), добавленный в пиалу.