

Закуска из четырех жареных овощей (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4-5 порций:

морковь – 60 г,
мини-кукуруза – 80 г (4-5 маленьких початка),
грибы муэр (свежие или отмокшие сушеные) – 100 г,
консервированные грибы цаогу – около 200 г (1 банка),
имбирь – 2-3 ломтика,
сухой куриный бульон в гранулах – 0,5 ч.л.,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
вода – 2-3 ст.л.,
растительное масло – 1-2 ст.л.,
молотый белый (или черный) перец – 1/8 ч.л. (или по вкусу),
соль – 0,25 ч.л. (или по вкусу).



1. Если грибы муэр сушеные – то замочить их в теплой воде на 30 минут, ежели свежие (вы везунчик!) – то просто нарвать руками некрупными кусочками, удалив жесткие уплотнения у основания.
2. Отмокшие грибы слить и отжать лишнюю воду, затем бланшировать в кипящей воде 3-4 минуты. Затем откинуть на сито и ополоснуть проточной холодной водой.
3. Морковь ополоснуть, снять с нее верхний слой (как у картошки) и нарезать тонкими ломтиками (и совсем отлично, ежели есть у вас фигурный нож с волнистым лезвием). У китайцев есть множество способов красиво нарезать морковь, например, по диагонали, ромбиками или фигурным волнистым ножом. Отличный вариант - использовать мини-морковь.
4. От корня имбиря отрезать три тонких ломтика, разрезать пополам вдоль.
5. Мини-кукурузу (консервированную) ополоснуть от маринада, дать стечься и нарезать по диагонали на две-три части.
6. Соломенные грибы цаогу консервированные ополоснуть от маринада и дать стечься. Если грибы крупные – разрезать их вдоль пополам.
7. В воке разогреть на среднем огне растительное масло и обжарить до аромата ломтики имбиря.
8. Добавить в вок морковь и грибы муэр и продолжать обжаривать содержимое вока, помешивая, 2-3 минуты.
9. Добавить в вок воду и кукурузные початки и сделать огонь меньше среднего, накрыть крышкой и продолжать готовить еще 5-6 минут, пока морковь не станет мягкой.
10. Добавить в вок грибы цаогу, светлый соевый соус, сухой куриный бульон в гранулах, поперчить и по вкусу досолить. Готовить, помешивая, еще 1 или 2 минуты. Готово.
11. Снять вок с огня и переложить готовое блюдо на сервировочную тарелку. Сразу подавать к столу.