

Холодная закуска из курицы и сельдерея (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

стволовой сельдерей – 4 шт.,
куриная грудка – 1 шт.,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
кунжутная паста – 3 ст.л.,
кунжутное масло – 1 ст.л.,
чили-масло – 1 ст.л.,
белый жареный кунжут – 1 ч.л.,
дробленый арахис – 1 ст.л.,
соль – ¼ ч.л.



1. Ополоснуть куриную грудку (в нашем случае это 2 половинки грудки), разделить каждую половинку грудки ножом вдоль, получится 2 части, более тонких.
2. Положить куриное мясо в кастрюльку, залить холодной водой, добавить кусочек имбиря (можно не чистить), поставить на огонь, дать закипеть, снять пену, уменьшить огонь и варить до готовности, буквально 15 минут. Дать остыть в бульоне.
3. Остывшую курятину нащипать на волокна. Отложить в сторону. Чтобы было удобнее разделять куриное филе, его можно слегка отбить кухонным молотком. А разделять на волокна можно руками или вилкой.
4. Пока курятина варится, можно приготовить сельдерей. Нужно ополоснуть стволы и нарезать их тонкими ломтиками до 0,5 см под углом около 30°.
5. Вскипятить воду в другой кастрюльке, подсолить ее и добавить 1 ст.л. растительного масла, опустить в кипящую воду ломтики сельдерея и бланшировать в кипящей воде 1-2 минуты, затем воду слить, а сельдерей откинуть на сито и ополоснуть холодной водой.
6. В подходящую по объему плоскую тарелку поместить кунжутную пасту, кунжутное масло и чили-масло, добавить соль и ¾ семян кунжута, оставив немного для украшения. Затем перемешать содержимое тарелки до однородного состояния, попробовать на соль, если есть необходимость, то можно досолить, если есть желание сделать соус помягче, то можно добавить немного куриного бульона, если хочется сделать его поострее, то добавить чили-масла.
7. В салатник переложить куриное мясо, добавить ломтики бланшированного сельдерея и арахис, перемешать содержимое салатника и полить соусом, снова перемешать, чтобы курятина и сельдерей покрылись соусом. Поверх посыпать щепоткой кунжута и можно подавать.