

Закуска из ламинарии (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сушеные водоросли Комбу - 50 г,
морковь - 50 г (1 шт.),
зелень кинзы – 30-50 г,
чеснок – 3 зубчика,
черный рисовый уксус – 1 ст.л.,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
чили-масло – 1 ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л. или по вкусу.



1. Замочить кусочек сушеной водоросли Комбу – положить в подходящую емкость, залить водой и оставить на 1 час. Отмокшую водоросль можно протереть тряпочкой, дабы смыть лишнюю соль с поверхности листа. Кстати, наличие на сушеном листе белесых разводов - не признак плохого качества или некондиции. Это просто выступила морская соль, которая выпарилась при сушке водорослей. Отмокший кусок листа водоросли Комбу сложить в несколько слоев и нарезать тонкой соломкой.
2. Помыть морковь, очистить от верхнего слоя и нарезать тонкой соломкой. Тут несколько вариантов – или при помощи шинковки для корейской моркови, или специальным китайским девайсом, или, если нет ни того, ни другого, то ножом. Последний вариант наименее предпочтителен, поскольку вместо «тысячи нитей» получатся «сто веревок».
3. Вскипятить воду в емкости, подходящей по размеру (вок, кастрюля), и опустить в кипящую воду морковную соломку. Дать воде снова закипеть и отварить соломку в течение 1 минуты. Откинуть морковную соломку на сито или дуршлаг, обдать холодной водой и дать воде стечь.
4. Вскипятить в кастрюльке воду, опустить в нее соломку из водоросли Комбу. Дать закипеть воде и на среднем огне бланшировать соломку из Комбу 2 минуты. Откинуть соломку из водорослей на сито или дуршлаг, обдать холодной водой и дать воде стечь.
5. Кинзу ополоснуть, удалить корешки, подвявшие стебельки и листики и крупно нарезать вместе со стеблями.
6. Чеснок почистить и нарубить мелкими кубиками, можно и через чесночный пресс пропустить, но все же лучше не полениться и нарезать ножом.
7. Приготовить заправку для салата - в плошке смешать черный рисовый уксус, светлый соевый соус, чили-масло, белый сахар и соль, перемешать до растворения сахара.
8. Сложить в подходящую гастроемкость соломку из Комбу и моркови, зелень кинзы и чеснок, добавить соус-заправку. Перемешать содержимое гастроемкости и оставить настаиваться на 10-15 минут, время от времени перемешивая закуску.