

## Холодная закуска из морепродуктов (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

креветки - 200 г,  
кальмар – 1 тушка,  
огурец – 1 шт.,  
лук-шалот (небольшая луковица) – 1 шт.,  
кинза - 1 небольшой пучок,  
красный перец чили – 1 шт.,  
чеснок – 1-2 зубчика,  
**Шаосинское вино** - 1 ст.л.,  
**рыбный соус** – 2 ст.л.,  
**сок лайма** – 1 ст.л.,  
**кунжутное масло** - 2 ст.л.,  
молотый черный перец – ¼ ч.л.,  
белый сахар - 1 ст.л.,  
соль – ½ ч.л.



1. Размороженные заранее креветки очистить от панциря (вместе с хвостиком), удалить спинную прожилку.
2. Тушку кальмара ополоснуть и почистить (при необходимости) и нарезать полукольцами. Очищенные креветки и кусочки кальмара отложить в сторону.
3. Помыть стручок чили и нарезать его вдоль соломкой, предварительно удалив белые перегородки и семечки.
4. Луковицу-шалот почистить, разрезать вдоль, а затем нарезать поперек тонкой соломкой.
5. Ополоснуть огурец и зелень кинзы. Огурец разрезать пополам вдоль, а затем нарезать тонкими диагональными срезам, зелень кинзы мелко нарубить вместе со стеблями. Отложить в сторону.
6. Чеснок почистить и мелко нарубить (или пропустить через чесночный пресс).
7. Сложить соломку из чили и лука-шалот в плоску и залить холодной водой. Отложить в сторону.
8. Вскипятить в кастрюле воду и опустить в нее очищенные креветки и кусочки кальмара, дать воде снова закипеть и варить морепродукты 2-3 минуты. Откинуть их на сито и обдать холодной водой. Отложить в сторону.
9. Смешать в плоске рыбный соус, сок лайма, белый сахар, соль, кунжутное масло, молотый черный перец и чеснок, перемешать до растворения сахара и соли. Поставить в холодильник для охлаждения.
10. В гостроемкость (или сразу в салатник) сложить сначала отваренные креветки и кусочки кальмара, затем поверх креветок выложить ломтики огурца, лук-шалот, соломку из чили, посыпать кинзой и полить соусом-заправкой.
11. Аккуратно перемешать и дать настояться около 10 минут. Подавать как холодную закуску.