У цьому рецепті м’який, насичений швидкообсмажений баклажан поливають солодкою «підливою» з імбиру та курячого фаршу (цей соус також можна подавати до м’якого тофу). Швидке обсмажування баклажана в олії надає страві пікантного смаку без присмаку олії. Ідеально підійдуть темно-фіолетові баклажани (чи китайські лавандові).

НАСУ НО СОБОРО АНКАКЕ

Баклажани з імбирною куркою

ДЛЯ СОУСУ

350 г курячого фаршу

2 ст. л. плюс ще ¾ ч. л. соєвого соусу

1 ч. л. імбирного соку (с. 157)

1 ч. л. міріну

1 ст. л. плюс ¾ ч. л. цукру

1 ст. л. кукурудзяного крохмалю, розчиненого в 5 ч. л. води

4 японських чи китайських баклажани (450 г)

Канолова чи інша олія з нейтральним смаком

1 ст. л. соєвого соусу

2,5 см свіжого імбиру, почищеного, порізаного вздовж на тонесенькі смужки і замоченого в холодній воді (для прикрашання)

НА 2 ПОРЦІЇ

1 Для соусу поєднайте у каструлі на середньому вогні курячий фарш, 1 чашку плюс 2 ст. л. води, соєвий соус, імбирний соус, мірін та цукор. Готуйте, часто помішуючи і розбиваючи лопаткою грудки фаршу близько 5 хвилин, доки він не почне нагадувати хлібні крихти, поєднається з соусом та стане сірим. Розмішайте крохмальний розчин, тоді повільно влийте його у сковорідку, помішуючи, доки соус не загусне, приблизно 1 хвилину. Зніміть з вогню.

2 Відріжте в баклажанів хвостики, розріжте їх уздовж. Зробіть на шкірці неглибокі хрестоподібні надрізи по 0,5 см. У великій сковорідці розігрійте на помірно сильному вогні достатньо олії, щоб обсмажити баклажани до хрусткої скоринки, але не у фритюрі. Коли олія нагріється, додавайте партіями баклажани зрізом донизу і готуйте, не перевертаючи, поки вони не стануть злегка коричневими (приблизно 4 хвилини). За допомогою щипців обережно переверніть баклажани і смажте ще 5 хвилин до готовності. За необхідності зменшите вогонь, щоб баклажани не підгоріли. Зніміть з вогню і збризніть соєвим соусом.

3 Коли баклажани будуть майже готові, розігрійте соус. Розкладіть баклажани у дві не дуже глибокі миски шкіркою догори і полийте зверху соусом. Злийте воду з імбиру, прикрасьте ним баклажани і відразу подавайте.

Варіація. *Кабоча но соборо анкаке* (Гарбуз з імбирно-курячим соусом): почистьте від насіння ½ гарбуза та розріжте на шматочки розміром 4 см разом зі шкіркою. Варіть на парі над киплячою водою до м’якості біля 15–20 хвилин. Розкладіть гарбуз у дві не дуже глибокі миски, полийте зверху соусом і подавайте.

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

Рамен — це справжня національна японська одержимість, тепер відома в усьому світі. *Рамен-я* — ресторани, що спеціалізуються на стравах рамен, — є повсюди і відрізняються великою кількістю регіональних різновидів цієї страви. У наведеному далі рецепті я скористалась локшиною рамен швидкого приготування, але якщо у вас є свіжа локшина, використовуйте її!

СЬОХЕЙ НО БОТАНІКУ ТО ГОМА РАМЕН

Особливий суп Сьохея з локшиною рамен та свининою і кунжутом

1 ч. л. кунжутної олії

220 г свинячого фаршу

4 шматки китайської смаженої свинини (чашу), за бажання

1 ст. л. пасти з бобів і червоного чилі

1 ч. л. подрібненого часнику

2 упаковки (по 100 г кожна) локшини рамен швидкого приготування

4 чашки курячого бульйону

¼ чашки кунжутного насіння, підсмаженого і розмеленого (с. 162), плюс ще трохи для прикрашання

Гостра олія чилі (за бажання)

2 зелені цибулини з ніжними зеленими верхівками, дрібно порізані

4 шматки бамбукових паростків (за бажання)

¼ чашки бобових проростків з підрізаними кінцями (за бажання)

1 яйце, зварене впродовж 7 хвилин, почищене і розрізане навпіл уздовж (за бажання)

НА 2 ПОРЦІЇ

1 Розігрійте на сковорідці на помірно сильному вогні кунжутну олію. Коли олія буде гаряча, додайте свинячий фарш (розбивайте грудки дерев'яною лопаткою чи ложкою). Додайте пасту бобів і червоного чилі та часник і готуйте, часто помішуючи (близько 4 хвилин), доки свинина не зготується і не стане трохи хрумкою. Зніміть з вогню і відкладіть убік.

2 Витягніть пакетики зі смакоароматичними додатками з упаковок локшини, наповніть каструлю водою і готуйте рамен згідно з вказівками на упаковці. Тим часом у іншій каструлі доведіть до кипіння бульйон.

3 Незадовго до готовності локшини розділіть розмелене кунжутне насіння між двома великими суповими мисками та налийте в них гарячий бульйон. Злийте воду з локшини і розкладіть її по мискам та добре розмішайте, щоб вона не злипалась.

4 Збризніть гострою олією чилі, якщо використовуєте, а тоді покладіть у кожну миску по половині свинячого фаршу, шматочків чашу, зелену цибулю, бамбукові паростки і бобові проростки та половинки вареного яйця (якщо використовуєте). Прикрасьте кунжутним насінням і відразу подавайте.

Підказка. Оскільки бульйон для рамен приготувати нелегко, в Японії його рідко готують вдома і частіше використовують пакетовану супову основу. Проте приготований вдома рамен завжди має неперевершений смак.

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

Приготовані в тому ж стилі, що й *тонкацу* (с. 110), це найкращі смажені креветки, які вам доводилося куштувати. Легка паніровка з сухарів надає їм неймовірної хрумкості без зайвого жиру, а оскільки креветки смажаться дуже швидко, приготування цієї страви не забере у вас багато часу. Я купую більше креветок, ніж мені потрібно, панірую решту та заморожую, щоб швидко приготувати на вечерю наступного дня.

ЕБІ ФУРАЙ

Хрумкі креветки в паніровці з сухарів

12 великих креветок, почищених

½ чашки борошна

1 велике яйце

2 чашки панірувальних сухарів (с. 161)

Канолова чи інша олія з нейтральним смаком для фритюру

Готовий соус тартар або ¼ чашки майонезу, змішаного з 2 ст. л. томатного кетчупу чи маринованими огірками до смаку, або соус *тонкацу* (с. 17) для подавання

НА 4 ПОРЦІЇ

1 Щоб креветки не скручувались під час смаження, зробіть 3-4 неглибоких горизонтальних надрізи вздовж животика кожної креветки, а тоді злегка розпряміть її, але не розламайте. Висипте борошно в маленьку неглибоку миску. У другу неглибоку миску розбийте яйце та збийте його виделкою чи паличками. У третю миску насипте приблизно 1 чашку панірувальних сухарів та ще трохи сухарів насипте на пласку тарілку.

2 По одній за раз злегка паніруйте креветки в борошні, струшуючи зайве, тоді занурюйте її в яйце і обвалюйте в сухарях. Кінчиками пальців злегка притисніть сухарі та покладіть запаніровану креветку на підготовану тарілку. За необхідності додайте в миску ще сухарів.

3 Налийте у вок чи глибоку, широку сковорідку олію (її рівень має бути 7 см) та розігрійте її до 175 °C по кулінарному термометру або поки дрібка панірувальних сухарів, всипаних у гарячу олію, одразу ж не спливе на поверхню. Порціями вкидайте креветки по одній за раз у олію та смажте десь 3 хвилини до середньо- чи темно-коричневого кольору. Перекладіть паличками чи щипцями креветки на решітку чи паперовий рушник, щоб позбутися зайвої олії.

4 Подавайте креветки теплими разом із соусом тартар у невеликій мисці.

Варіація. *Какі Фураї* (Хрусткі смажені устриці): замініть креветки на 20 середніх чи великих консервованих устриць. Злийте воду, тоді запаніруйте в сухарях і смажте у фритюрі, як зазначено вище. Подавайте з мілко нашаткованою білокачанною капустою та скибками помідорів, збризнувши салатною заправкою та соусом тартар і/чи соусом тонкацу та часточками лимона.

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>

Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>