

АЛЕКС КРАМЕР

МАГИЯ ВКУСА ПРЯНЫХ КОМБИНАЦИЙ РЕЦЕПТЫ БЛЮД

Часть II



Алекс Крамер

**Магия вкуса пряных комбинаций.
Часть II: Рецепты Блюد**

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Крамер А.

Магия вкуса пряных комбинаций. Часть II: Рецепты Блюد /
А. Крамер — «ЛитРес: Самиздат», 2018

Данная поваренная книга разделена на несколько глав, в которых дана краткая информация о блюде, а также список ингредиентов и способ его приготовления. Шаг за шагом вы узнаете более чем 250 рецептов и научитесь готовить различные соусы, закуски, салаты, супы, блюда из овощей, морепродуктов, птицы и различного рода мяса, выпечку и десерты.

В книге приведены примеры знаменитых и популярных блюд со всего мира, освоив которые вы приобретете навыки, которые помогут вам в дальнейшем самостоятельно создавать свои собственные вкусные и пикантные блюда с добавлением ароматных пряных комбинаций.

Содержание

Соусы, закуски и блюда уличной еды	12
Соус болоньезе	18
Соус маринара	21
Соус махани	23
Йогуртовый соус	25
Мухаммара	26
Тринидадский жгучий соус	28
Маринад для стейка и барбекю	30
Вяленые томаты	31
Картофель фри с французскими травами	33
Пряный испанский рис	35
Соления и маринованные овощи	36
Райта	38
Картофель с панч фарон	41
Вонтоны	43
Спрингроллы	47
Пряная закуска в листьях салата	52
Якитори	55
Конец ознакомительного фрагмента.	56

Эта книга является логическим продолжением первой части, которая посвящена теории по применению специй в кулинарии и приготовлению различных пряных комбинаций на их основе. В ней я детально описал наиболее популярные специи и их сочетание с разнообразными продуктами. В первой части мной были изложены теоретические аспекты по работе со специями и основы по созданию сухих смесей, пряных паст и соусов. Я разобрал более 300 рецептов пряных комбинаций со всего мира и привел описание их применения для приготовления всевозможных блюд.

Прочитав первую книгу, вы овладели всеми необходимыми знаниями и подошли к тому моменту, когда можете с легкостью использовать их в приготовлении своих кулинарных шедевров. Теперь вы в шаге от того, чтобы научиться вносить эти удивительные и насыщенные ароматы в свои блюда.

Ниже вы ознакомитесь с практическим применением пряных комбинаций в приготовлении разнообразных блюд: из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, овощных блюд и салатов, супов, десертов и соусов.

Прелесть этих рецептов в том, что, приготовив каждый из них один раз, вы сможете видоизменять их, учитывая свои предпочтения, выбор продуктов и даже экспериментировать с добавлением различных вкусовых и пряных композиций.

Это поваренная книга содержит рецепты самых удачных, на мой взгляд, блюд, которые мне довелось готовить на своей кухне. Какие-то из них являются настоящими шедеврами кулинарии, прошедшие через века и дошедшие до наших дней; некоторые из них появились совсем недавно, однако стремительно завоевали огромную популярность.

Все они абсолютно разные и не похожие друг на друга: будь то простая в приготовлении закуска, легкий супчик, пикантный и сытный фастфуд или многокомпонентное технически сложное блюдо. Их объединяет лишь одно – ароматный баланс специй и магия вкуса пряных комбинаций.

Каждый рецепт снабжен условными обозначениями со следующими показателями:

ч. л. – стандартная мерная чайная ложка без горки;

ст.л. – стандартная мерная столовая ложка без горки;

мл – миллилитры (для жидкой и густой консистенции);

л – литры (для жидкой и густой консистенции);

гр – граммы;

кг – килограммы;

шт – метрический показатель, измеряемый одной единицей продукта;

стакан или чашка – является стандартной мерной чашей. Один полный стакан или чашка равняется 250 миллилитрам или граммам.

Практически в каждом рецепте вы обнаружите знак!!! означающий, что рецепт данного компонента следует искать в книге *Магия вкуса пряных комбинаций. Часть I: смеси специй, пасты, соусы*.

Некоторые рецепты требуют добавления такого ингредиента как перец чили, и я в свою очередь привожу для каждого блюда наиболее удачный его сорт, однако вы вправе руководствоваться своим вкусом и добавлять тот перец, который вам доступен или вовсе исключить его из рецепта.

Я осознано не привожу точное время приготовления того или иного блюда, поскольку каждый кулинар или повар обладает индивидуальной работоспособностью на кухне и если один может подготовить необходимые ингредиенты и приготовить блюдо за 30 минут, то другому может понадобиться это время лишь на разделку и зачистку мяса. Не гонитесь за временем, а получайте удовольствие от самого процесса, а затем смакуйте приготовленное вами блюдо.

Несмотря на это, в каждом рецепте я привожу рекомендуемое время приготовления на том или ином этапе, которое может кардинально меняться в зависимости от качества ингредиентов и типа кухонного инвентаря или оборудования.

То же самое обстоит и с количеством порций приготовленного блюда: если для вас является нормой, например, 350 гр готового блюда, то для другого гурмана это покажется слишком маленькой порцией, поэтому количество порций я также не включил и опустил из рецептов.

В данной поваренной книге вы найдете рецепты следующих блюд:

СОУСЫ, ЗАКУСКИ И БЛЮДА УЛИЧНОЙ ЕДЫ

Соус болоньезе
Соус маринара
Соус махани
Йогуртовый соус
Мухаммара
Тринидадский жгучий соус
Маринад для стейка и барбекю
Вяленые томаты
Картофель фри с французскими травами
Пряный испанский рис
Соления и маринованные овощи (базовый рецепт; маринованная свекла)
Райта (огуречная; томатная; чатни-райта; фруктовая)
Картофель с панч фарон
Вонтоны
Спрингроллы (3 рецепта)
Пряная закуска в листьях салата (2 рецепта)
Якитори
Бабагануш
Хумус
Киббех
Мусака
Шакшука
Эмпанада в ближневосточном стиле
Мексиканский коктейль из креветок
Уэвос ранчерос или завтрак по-мексикански
Мексиканские фаршированные перцы
Кесадилья (2 рецепта)
Энчилада (3 рецепта)
Тако (3 рецепта)
Тако аль пастор
Пицца с гуакамолем
Кучела
Фаршированные яйца по-креольски
Маринованный в свекле лосось
Крылышки баффало с классическим салатом цезарь
Кукурузный чат
Пакора (3 рецепта)
Папди чат

Дабэли
Пав пхаджи
Самоса
Алу тикки
Калькуттские роллы (2 рецепта)
Какори кебаб
Шаами кебаб
Сатэ (5 рецептов)
Шаурма (3 рецепта)
Фалафель
Кукуруза по-мексикански
Буррито
Чимичанга
Даблс
Бургер с котлетками из фасоли

САЛАТЫ И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Средиземноморский куриный салат
Шопский салат
Качумбер
Тайский салат из морепродуктов
Свекольно-сырный салат
Табуле
Летний мексиканский салат
Американский картофельный салат
Креольский салат из капусты
Рататуй
Овощной пирог
Самбар (2 рецепта)
Чана масала
Вегетарианский кускус
Брокколи барбекю

СУПЫ

Буйабес
Луковый суп
Суп харчо
Минестроне
Дхал (2 рецепта)
Расам
Рамен
Том ям
Нам я с рыбой и рисовой лапшой
Лакса (2 рецепта)
Рыбный суп с лапшой и лемонграссом
Малайско-португальский рыбный суп
Вьетнамский суп фо

Индонезийский суп из морепродуктов
Харира
Йеменский чечевичный суп
Морковный суп
Суп с тортильей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Паэлья из морепродуктов
Креветки в португальском стиле
Креветки по-гречески
Рыбный стейк с карри порошком
Креветки в зеленой пасте карри
Рыба и морепродукты тандури (2 рецепта)
Индийский карри с креветками
Тайские рыбные котлеты
Зеленое карри с рыбой
Чу чи из креветок
Креветки в малайско-португальском стиле
Амок трей
Пряные мидии чермула
Жареный лосось чермула
Рыбное карри сейшельских островов (2 рецепта)
Мозамбикский карри из краба
Креветки бесар
Креветки адобо
Севиче из лосося и гребешков с гуакамолем
Рыба на гриле по-мексикански
Крабовые котлеты (2 рецепта)
Вареные раки в пряном бульоне
Тилапия по-каджунски
Креольская гамбо из морепродуктов

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Цыпленок пири-пири
Запечённая курица с овощным рагу
Курица тикка масала (2 рецепта)
Цыпленок тандури (2 рецепта)
Карри балти с курицей
Цыпленок махани
Курица в зеленой масале
Карри мадрас
Карри виндалу
Виндалу из курицы (2 рецепта)
Корма из курицы
Бенгальский запеченный цыпленок
Ланкийский карри из цыпленка
Сукути из утки

Утка по-пекински
Жареная утиная грудка
Тайский карри с курицей
Желтое карри из курицы и картофеля
Наси горенг
Копченая в чае утиная грудка
Малазийское карри из курицы
Японское карри
Курица по-эфиопски
Жареная на гриле курица
Утка по-средиземноморски
Куриное карри на кокосовом молоке
Курица по-йеменски (кабса)
Пряные турецкие кебабы из индейки
Фесенджан
Цыпленок по-карибски
Индейка со смесью специй йерк
Цыпленок моле поблано
Цыпленок моле верде
Индейка в пряном соусе по-мексикански
Котлеты из индейки
Джамбалайя

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Оссобуко с ризотто по-милански
Говядина по-бургундски
Кефтедес
Стифадо с классическим греческим салатом
Бирьяни с бараниной
Баранина роган джош
Копченая оленина
Карри массаман (2 рецепта)
Пананг карри с говядиной
Карри дэбаль (2 рецепта)
Говядина ренданг
Свиные ребрышки по-китайски с соусом барбекю
Свинина ча шао
Лагман
Запечённые говяжьи ребрышки по-японски
Бараньи ребрышки со смесью затар
Южноафриканские бараньи шашлычки
Свиная вырезка с рас-эль-ханут
Восточноафриканское карри из говядины
Южноафриканская мясная запеканка
Южноафриканский плов из баранины
Малайский карри из ягненка
Таджин (марокканский таджин; мрузия; тунисский таджин)
Симит кебаб

Ливанские фрикадельки с кедровыми орешками
Стейк рибай со смесью бахарат
Каре ягненка в смеси затар и пряными травами
Персидские пряные фрикадельки
Турецкие кефте
Чили кон карне
Фахита из говядины
Свиные ребрышки по-карибски
Свинина по-юкатански (2 рецепта)
Барбекю из свинины в юкатанском стиле
Фейжоада
Фланк стейк
Запечённая говяжья грудинка
Стейк в пивном маринаде
Говяжьи ребрышки медленного томления

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Карамелизированные яблоки и груши
Яблочный пирог (3 рецепта)
Сладкий картофельный пирог
Американский тыквенный пирог
Пряная фруктовая тарелка (2 рецепта)
Тыквенные булочки
Печенье в пряничной смеси специй
Торт quatre épices
Печенье спекулос
Тыквенное печенье
Хлебный пудинг с кремом из кардамона
Морковный торт
Ванильный слоеный торт
Тирамису
Панакота

БАЗА

Бульоны (говяжий; куриный; рыбный; овощной)
Тесто для хлеба
Тесто для пиццы
Пшеничная тортилья
Пита
Классический марокканский кускус
Блюда карри
Стир-фрай (базовая структура; пад тай)
Припущенный рис (рассыпчатый рис; липкий или клейкий рис)
Запечённый картофель
Картофельное пюре
Кисло-сладкие перцы
Базовый соус барбекю

Салат из капусты для тако и шаурмы

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ И СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

Соусы, закуски и блюда уличной еды













Соус болоньезе



Очевидно, *болоньезе* является самым популярным итальянским соусом как в самой Италии, так и за ее пределами. Некоторые кулинары могут не знать о таких итальянских соусах как *маринара*, *аррабиата*, *карбонара* или *песто*, но абсолютно любой человек, который хотя бы раз пробовал итальянскую еду, прекрасно знает об этом знаменитом соусе. Его можно использовать в качестве дополнения к пасте или в качестве наполнителя для фаршировки, а также начинки для *лазаньи*, *пиццы* или запеканки. Этот изумительный мясной соус сможет выручить вас в любой ситуации. Я предполагаю, что вероятно, у вас уже есть свой собственный рецепт *болоньезе*, однако эта книга будет не полной, если я не поделюсь с вами своим любимым рецептом этого потрясающего и универсального болонского соуса, и рагу в одном лице.

Говяжий фарш – 1 кг

Свиной фарш – 1 кг

Белое сухое вино – 2 стакана

Бекон или панчетта – 170 гр

Чеснок, очищенный – 5 зубчиков

Оливковое масло – 2 ст.л.

Лук (среднего размера), мелко нарезанный или измельченный – 2 шт

Сельдерей, мелко нарезанный или измельченный – 2 крупных стебля

Морковь, тертая – 1 шт

Соль морская – по вкусу

!!! Букет Гарни – 1 шт

Красное сухое вино – 2 стакана

Томатная паста – 2 ст.л.

Протертые томаты, предварительно измельченные в блендере – 1 чашка

Овощной или куриный бульон – 8-12 стаканов

Перец черный свежемолотый – по вкусу

Поместить оба вида фарша в большую миску и влить белое вино. Увлажнить весь фарш, протирая его между ладонями будто промываете рисовые зернышки. Фарш должен быть идеально увлажнен!

Нарезать ломтики бекона на кубики 2–3 см. Поместить их вместе с зубчиками чеснока в блендер и превратить в идеальную пасту.

Разогреть в кастрюле или большой глубокой сковороде оливковое масло на среднем огне и погрузить в него пасту из бекона и чеснока. Обжаривать в течение 5–7 минут, постоянно помешивая.

Добавить в кастрюлю лук и, продолжая помешивать, обжаривать его в течение 3–5 минут. Добавить сельдерей с морковью и продолжать готовить еще 5–7 минут.

Увеличить огонь, освободить половину дна кастрюли, подвинув овощи к бортикам, и добавить оба вида фарша, приправив небольшим количеством соли. Обжаривать при постоянном помешивании в течение 3–5 минут, после чего перемешать фарш с овощами.

С каждой секундой в кастрюле будет образовываться жидкость от смеси овощей и фарша. Продолжать готовить при постоянном помешивании на сильном огне до полного выпаривания этой жидкости. Как только она будет покрывать лишь дно кастрюли, убавить огонь.

После того как вся жидкость выпарилась, влить красное вино для деглазирования, и увеличить огонь, при этом с помощью деревянной лопатки следует соскоблить весь благородный нагар со дна кастрюли. Довести вино до кипения и продолжать готовить еще 5–7 минут. Добавить томатную пасту и обжарить ее на самом дне кастрюли в течение 1 минуты, после чего перемешать с остальными ингредиентами. Продолжать готовить еще 3 минуты.

Влить в кастрюлю все содержимое банки с протертыми томатами. Налить 1 стакан или половник бульона в банку, слегка перемешать и влить в кастрюлю. Довести жидкость до кипения и продолжать готовить на среднем огне в течение 5 минут.

Влить необходимое количество горячего бульона, чтобы покрыть все содержимое кастрюли. Довести до кипения, поместить в кастрюлю *букет гарни*, накрыть крышкой и уменьшить огонь до минимума.

С этого момента блюдо должно томиться на медленном огне еще 3 часа. Как только жидкость выпарится наполовину, следует снова подлить горячий бульон, полностью покрыв все содержимое кастрюли. В течение 3 часов следует постоянно подливать бульон и покрывать им рагу. При каждом добавлении бульона необходимо тщательно перемешивать блюдо.

За 15 минут до окончания соус должен приобрести густую консистенцию. В случае, если соус имеет жидкую среду, следует убрать крышку и выпарить лишнюю жидкость.

За 5 минут до готовности довести соус до вкуса, приправив необходимым количеством соли и черного перца, а также удалить *букет гарни*.

Перед подачей удалить весь жир с поверхности соуса. Если есть возможность, следует слегка охладить соус и убрать жир.

С этого момента *болоньезе* готов и может быть подан.

Соус маринара



Этот знаменитый итальянский соус из томатов, чеснока и пряных трав популярен в качестве приправы для различных видов пасты и *пиццы*. Несмотря на то, что он является одним из фундаментальных соусов, его приготовление занимает считанные минуты, а в результате вы получаете насыщенный томатный кисло-сладкий соус. Если добавить во время приготовления хлопья или порошок перца чили, то соус приобретет слегка жгучие нотки и будет называться *аррабиата*.

Оливковое масло – ¼ стакана

Чеснок, крупно нарезанный – 8 зубчиков

Протертые томаты (желательно итальянских сортов) – 1,2 кг или 3 банки

Соль морская и свежемолотый чёрный перец – по вкусу

!!! Смесь итальянских трав – 1 ч.л. или по вкусу

Сахар – по вкусу

Белый или красный винный уксус – по вкусу

Разогреть в сотейнике или глубокой сковороде оливковое масло и погрузить в него чеснок. Обжаривать в течение 30 секунд, а затем добавить 1 ч.л. *смеси итальянских трав*, перемешать и добавить помидоры вместе с соком.

Довести до кипения, уменьшить огонь и продолжать томить в течение 20 минут или до густой консистенции, периодически помешивая.

Попробовать соус и довести его до вкуса, приправив солью, перцем, смесью трав, а также сахаром и винным уксусом, чтобы получить кисло-сладкий баланс.

Убрать с огня и подавать с пастой или остудить и использовать в качестве соуса для *пиццы*.

Соус махани



Этот ароматный соус на основе сливочного масла и томатов входит в состав многих индийских рецептов, особенно панджабской кухни, и один из них мы разберем чуть позже. Помидоры являются очень важной составляющей этого соуса, поэтому если соус получился кислым из-за помидор, его следует подсластить с помощью меда или сахара.

*Помидоры, нарезанные на четвертинки – 700 гр
Чеснок, слегка раздавленный – 8 зубчиков
Перец чили тайский зеленый или другой сорт на ваш вкус – 4 стручка
Имбирь, тертый – 3 см
Вода – 1 л
Томатная паста – 1 стакан
Сливочное масло – 30 гр
Соль – 1 ст.л.
Густые сливки – $\frac{3}{4}$ стакана
!!! Панджаби гарам масала – 1–2 ст.л.*

В большой кастрюле соединить помидоры, чеснок, имбирь и перцы чили. Влить воду, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 30 минут, периодически помешивая. Убрать с огня и слегка остудить.

Переложить содержимое кастрюли в кухонный комбайн и превратить в однородную массу.

Промыть кастрюлю и процедить в нее пасту. С помощью деревянной лопатки выжать всю жидкость из мякоти. Мякоть утилизировать.

Снова довести соус до кипения, добавить в него томатную пасту, сливочное масло и *гарам масала*. Варить в течение 30 минут, периодически помешивая.

Добавить соль со сливками, довести до кипения и убрать с огня.

Йогуртовый соус



Этот невероятный соус вобрал в себя теплые и пряные ароматы смеси *арисса*, сладковатый сбалансированный привкус черного чеснока, а также прохладу и терпкость йогурта, который помогает снизить острые ноты *ариссы*, поэтому добавляйте его по своему вкусу и желаемому уровню остроты. Применение этого соуса безгранично: используйте его для *шаурмы*, для стейка, рыбы, овощей или в качестве альтернативной замены привычному вам майонезу. Черный чеснок вы сможете приобрести в специализированных корейских магазинах или лавках.

!!! Смесь специй *арисса* – 2 ст.л.

Томатная паста – 1 ч.л.

Черный чеснок – 2 зубчика

Листья свежей мяты или базилика, крупно порубленные – 2–3 ст.л.

Греческий йогурт – 3 ст.л.

Поместить все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и смешать до получения однородной массы.

Мухаммара



Родом из сирийского города Алеппо эта пряная закуска распространилась по всей ближневосточной кухне. Она представляет собой пикантный соус из поджаренного сладкого перца и орехов. По вашему вкусу вы можете регулировать остроту, делая эту закуску очень жгучей или не острой вообще. *Мухаммара* является абсолютно универсальным и может подаваться как самостоятельное блюдо с лепешками или в качестве соуса для *кебабов* и жаренных на гриле мяса или рыбы.

Чеснок – 1 головка

Грецкие орехи – 1 ½ чаши

Сладкий болгарский или полугорький красный перец – 3 стручка

Оливковое масло – ⅔ стакана + 2 ст.л.

Соль морская – 1 ½ ч.л.

Лук, мелко нарезанный – 1 шт

Сок лимона – 2 ст.л.

Гранатовая меласса – 1 ст.л.

!!! *Смесь специй алеппо* – 1½ ч.л.

Разогреть духовку до 190 °С.

Завернуть головку чеснока в фольгу, положить на противень и поместить в середину разогретой духовки на 30 минут. Вынуть чеснок из духовки, развернуть фольгу и остудить.

Выложить орехи на противень ровным слоем и поместить в духовку на 5–7 минут, чтобы слегка обжарить их и высвободить аромат. Вынуть из духовки и остудить.

Разогреть гриль или установить режим гриля в духовке, смазать каждый стручок сладкого перца оливковым маслом и посыпать щепоткой соли. Поместить перцы на гриль или на противень в духовке. Обжаривать со всех сторон в течение 15–30 минут до сильного колера на коже перца. Вынуть перцы из духовки и поместить в фольгу на 15 минут.

В то время как перцы пропитываются жаром, нагреть ¼ стакана масла в сковороде на среднем огне. Погрузить в него лук и приправить ½ ч.л. соли. Обжаривать в течение 8-10 минут. Снять с огня и переложить в кухонный комбайн.

Снять с перцев обугленную кожицу, удалить плодоножку с семенами и поместить мякоть в кухонный комбайн к луку. Туда же добавить очищенные зубчики чеснока.

Измельчить содержимое кухонного комбайна, а затем добавить грецкие орехи. Снова запустить прибор и в процессе измельчения влить в него ¼ стакана оливкового масла. Добавить лимонный сок, гранатовую мелассу, 1 ч.л. соли и *смесь алеппо*. Для объединения всех ингредиентов снова запустить кухонный комбайн на 10–15 секунд.

Подавать в качестве самостоятельного блюда с горячей ливанской лепешкой, к жареному мясу и т. д.

Тринидадский жгучий соус



Этот традиционный рецепт карибского универсального жгучего соуса на основе перца чили *шотландский берет* и ямайского карри порошка чрезвычайно популярен на острове Тринидад. Соус «термоядерный» и придется по вкусу всем любителям жгучих приправ.

Перец чили Шотландский берет (без семян), мелко нарезанный – 225 гр (желательно желтый)

Перец чили кайенский (без семян), мелко нарезанный – 4 стручка

Морковь, мелко нарезанная – 1 шт

Сахар – 50 гр

Белый винный уксус – 60 мл

Горчичное масло или любое растительное – 60 мл

!!! Порошок ямайского карри – 1–2 ст.л.

Зира молотая – 1 ст.л.

Соль – ½ ч.л.

Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Чеснок, измельченный – 4 зубчика

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту.

Переложить в контейнер для хранения.

Использовать в качестве приправы к уже готовым блюдам или в процессе их приготовления.

Маринад для стейка и барбекю



Этот маринад идеален не только со стейками, но и со свиными отбивными, рыбой, овощами и даже грибами. Попробуйте взбить маринад с $\frac{1}{4}$ стакана майонеза и получите отличную салатную заправку или соус для овощей гриль.

Красный или белый винный уксус – $\frac{1}{4}$ стакана

Апельсиновый сок – $\frac{1}{4}$ стакана

Оливковое масло – $\frac{1}{4}$ стакана

Вустерский соус – 1 ч.л.

!!! Смесь специй для барбекю – 1–2 ст.л.

Соединить все ингредиенты вместе и хорошо перемешать.

Мариновать 1 кг стейка или бифштекса в течение 30–60 минут.

Вынуть стейк из маринада, удалить его излишки и, при желании, натереть *смесью специй для барбекю*.

Приготовить стейки на гриле или сковороде до нужной степени прожарки.

Вяленые томаты



Вяленые томаты – это потрясающая насыщенная закуска родом из Средиземноморья, где помидоры для этого блюда сушат на солнце. Несмотря на то, что наше солнце и климат не пригодны для сушки томатов, вы сможете высушить их, воспользовавшись духовкой. Помидоры в сочетании с ароматным оливковым маслом и сухими травами придают этому блюду непередаваемый вкус. За время хранения помидоры пропитаются ароматами пряных трав и оливкового масла. Кстати, масло тоже вберет в себя вкусы вяленых томатов и трав, и его можно будет использовать для жарки, заправки салатов и т. д.

Следует выбирать спелые некрупные помидоры мясистых сортов, например, сливовидные, с плотной мякотью: чем больше мякоти, тем лучше. Также необходимо выбирать помидоры одинакового размера без каких-либо видимых повреждений.

Приготовив вяленые помидоры, вы насладитесь их необычным пикантным вкусом, добавляя в различные блюда: в качестве компонента к сэндвичам, начинки для *пиццы*, соусы на их основе, дополнение к тушеным блюдам и салатам или как самостоятельной закуски.

Существует огромное количество рецептов этой закуски с добавлением разнообразных дополнительных продуктов и специй, однако мы остановимся на базовом варианте, но не менее вкусном.

Помидоры – 2 кг

Оливковое масло – 300–500 мл

Чеснок – 3–5 зубчиков

Соль морская – по вкусу

!!! Смесь итальянских трав (или любая средиземноморская смесь трав из первой части книги) – по вкусу

Тщательно промыть помидоры под проточной водой, а затем обсушить с помощью бумажного полотенца. Смазать каждый помидор небольшим количеством оливкового масла.

Нарезать каждый помидор пополам и удалить плодоножку. Если вы используете помидоры среднего размера, разделить каждый овощ на четвертинки.

После того как все помидоры нарезаны следует удалить сердцевину с семечками, оставив только мясистую часть. Сердцевину и жидкость от нее можно использовать для приготовления соуса *маринара* или в других блюдах.

Застелить противень пергаментной бумагой или фольгой, а сверху расположить дольки помидоров в один слой. Приправить небольшим количеством соли, но не стоит перебарщивать, иначе помидоры потеряют свою сладость. Поместить противень с помидорами в предварительно разогретую до 100 °С духовку, оставить небольшую щель в дверце и начать процесс сушки, который продлится 4–6 часов. Завершение этапа сушки зависит от того, насколько мясистые или сушеные помидоры вы желаете получить в конечном результате. Время от времени заглядывайте в духовку и проверяйте степень сушки помидор.

На дно банки поместить 1 раздавленный зубчик чеснока, а сверху него расположить слой сушеных томатов. Посыпать слой смесью пряных трав, а затем снова положить слой помидор. Повторить весь процесс до тех пор, пока банка не заполнится. Не забывайте посыпать каждый слой пряными травами.

Как только банка заполнится, следует слегка утрамбовать помидоры, чтобы слои плотно располагались друг к другу. Залить в банку ароматное оливковое масло и покрыть им все помидоры.

Поместить томаты в холодильник и дать настояться хотя бы 1 неделю перед употреблением

Картофель фри с французскими травами



Классический французский картофель фри получится еще более пикантным и аппетитным с добавлением смеси *тонких трав*. Подавайте его как самостоятельную закуску со своим любимым соусом или в качестве ароматного гарнира к мясным блюдам.

Картофель (среднего размера), очищенный, промытый и обсушенный – 4 шт

Оливковое масло – 3 ст.л.

Чеснок сушеный – ½ ч.л.

!!! Смесь тонких трав – 2 ч.л.

Соль морская – 1 ч.л.

Перец черный грубого помола – ¼ ч.л.

Разогреть духовку до 220 °С.

Нарезать картофель на соломку или дольками вашим привычным способом.

Поместить картофельные ломтики в миску и смешать со всеми остальными ингредиентами. Тщательно перемешать содержимое миски, чтобы равномерно покрыть картофель смесью.

Застелить противень фольгой и разместить на него картофель одним слоем. Если картофель неочищенный, расположить его кожей вниз. Выпекать в течение 20–40 минут до золотисто-коричневой корочки в зависимости от размера.

Вынуть из духовки, при необходимости приправить картофель фри солью, и немедленно подавать с вашим любимым соусом.

Пряный испанский рис



Испанская смесь специй позволяет ароматизировать рис, придавая ему традиционные испанские акценты. Этот ароматный гарнир послужит идеальным дополнением к мясу, птице, рыбе или морепродуктам. Также используйте его в приготовлении мексиканских блюд.

Консервированные томаты, нарезанные – 420 гр

Куриный бульон – 1 ½ стакана

Пропаренный белый рис – 1 ¼ чашки

!!! Испанская смесь специй – 2–3 ч.л.

Сливочное масло – 1 ст.л.

Объединить все ингредиенты в кастрюле или казане средних размеров. Довести содержимое кастрюли до кипения на сильном огне, а затем уменьшить его до минимума, накрыть крышкой и варить в течение 20–25 минут.

Снять с огня и отставить в сторону с закрытой крышкой на 5 минут.

Подавать в качестве гарнира с основным блюдом.

Соления и маринованные овощи



Влюбиться в этот рецепт легко, а тем более, когда он прост в приготовлении и универсален. Вы можете мариновать абсолютно любые овощи и фрукты. Рецепт рассчитан на одну литровую банку.

Базовый рецепт

Уксус (яблочный или белый винный) – 400–450 мл

Вода – 250–300 мл

Сахарный песок – 200 гр

Соль – 2 ст.л.

!!! Смесь специй для маринования овощей – 4–5 ст.л.

Овощи (морковь, огурцы, помидоры, перцы, капуста, фасоль и прочие) – 900 гр

Чеснок, очищенный – 4–8 зубчиков

Несколько веточек свежего укропа

В небольшой кастрюле приготовить рассол, добавив уксус, воду, сахар, соль и специи. Довести до кипения. Уменьшить огонь и варить в течение 10 минут. Снять с огня и отставить в сторону.

Подготовить овощи для маринования: помыть, обсушить и при желании нарезать на кусочки нужного размера.

Для сохранения хруста огурцов поместить их в дуршлаг и засыпать льдом. Оставить на 30 минут. Поместить в стерилизованную банку овощи, чеснок и веточки укропа. Налить рассол так, чтобы до верха банки оставалось всего 1½-2 см.

Закрутить банку крышкой. Овощи можно употреблять уже через сутки, но рекомендуется оставить их минимум на несколько недель.

Маринованная свекла

Маринованная свекла выступит в качестве пикантной закуски: ее можно добавить в салаты и супы, в том числе и в борщ, поскольку она прекрасно сохраняет свой природный вкус и яркий цвет. Положив на пару дней сваренные яйца в рассол, они пропитаются его ароматами и насыщенным бордовым цветом свеклы. Они также станут отличной закуской или оригинальным элементом для ваших салатов.

Свекла (среднего размера) – 6 шт

Сахар – 2 стакана

Яблочный уксус, не ароматизированный – 2 стакана

Вода – 2 стакана

Соль – 2–3 ч.л.

Корица цельная – 2 палочки

Перец душистый горошек – 2 ст.л.

!!! Смесь специй для маринования овощей – 3–4 ст.л.

Тщательно промыть свеклу под проточной водой, не повредив при этом кожицу. Поместить в кастрюлю с холодной водой. Довести до кипения и на медленном огне варить в течение 40 минут или до готовности.

Слить воду, а затем остудить свеклу. Полностью очистить все корнеплоды, а затем нарезать на крупные кусочки.

Поместить в кастрюлю сахар, уксус, воду, соль и все специи. Довести до кипения и варить в течение 15 минут.

Влить маринованную жидкость в 2-х литровую банку, поместить внутрь нарезанную свеклу, закрыть крышкой и оставить остывать. Свекле необходимо промариноваться минимум 7-10 дней до дегазации.

Райта



Под этим названием скрывается группа популярных индийских блюд, которые могут выступать в качестве салата или приправы. Близким родственником блюд *райта* являются *чатни*. Эти обе группы закусок подаются как дополнение к основным блюдам. Главными ингредиентами выступают йогурт и сырые овощи или фрукты, приправленные специями. В большинстве случаев для *райта* используется специально приготовленный йогурт *дахи*, рецепт которого я привожу ниже, а после вы ознакомитесь с несколькими вариантами этих закусок и сможете подавать их к своим любимым блюдам.

Дахи

Молоко – 6 стаканов

Несладкий йогурт – ½ стакана

В кастрюлю влить молоко и довести его до кипения на медленном огне. Варить в течение 3 часов.

Убрать молоко с огня и оставить остывать до 45 °С.

Налить 1–2 стакана теплого молока в миску, поместить в нее йогурт и тщательно перемешать. Влить молоко обратно в кастрюлю и хорошо взбить.

Накрыть кастрюлю толстым полотенцем и оставить настаиваться на 8-10 часов.

Огуречная райта

Огурец, очищенный и мелко нарезанный или натертый – 1 шт

Дахи – ½ стакана

Сахар – ½ ч.л.

Соль – ½ ч.л.

!!! Чат масала – 1 ч.л.

Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.

Листья свежей кинзы, мелко порубленные – ¼ чаши

Смешать все ингредиенты в миске и использовать по назначению.

Томатная райта

Дахи – 1 стакан

Помидор, мелко нарезанный – ½ чаши

Красный лук, мелко нарезанный – ½ чаши

Листья свежей кинзы, порубленные – 1 ст.л.

Сахар – ½ ч.л.

Соль – ½ ч.л.

!!! Чат масала – по вкусу

Смешать все ингредиенты в миске и использовать по назначению.

Чатни-райта

Дахи – ¾ стакана

!!! Чатни с кинзой – 1 ст.л.

!!! Чат масала – 1 ч.л.

Мед – 1 ч.л.

Соль – ¼ ч.л.

Смешать все ингредиенты вместе и подавать с блюдами из риса.

Фруктовая райта

Яблоко, очищенное и нарезанное кубиками – ¼ чаши

Виноград, нарезанный пополам – ¼ чаши

Апельсин, поделенный на дольки или нарезанный – ¼ чаши

Киви, нарезанное кубиками – ¼ чаши

Дахи – 1 стакан

Кардамон молотый – ½ ч.л.

!!! Чат масала – ½ ч.л.

Перец чили кайенский молотый – ¼ ч.л. или по вкусу

Смешать все ингредиенты вместе и подавать в качестве дополнения к десертам.

Картофель с панч фарон



Панч фарон и асафетида придадут картофелю смолистые, сладковатые и пикантные ноты, а куркума усилит естественный цвет поджаренного картофеля. Подавать в качестве гарнира к мясным блюдам.

Картофель, очищенный – 450 гр

Растительное масло – 120 мл

Асафетида – 1 ч.л.

!!! Смесь специй панч фарон – 6 ст.л.

Куркума – 2 ст.л.

Соль морская – 2 ч.л.

Нарезать картофель на кубики 2–3 см.

Нагреть масло в сковороде вок или другой тяжелой сковороде на среднем огне. Добавить асафетиду, *панч фарон* и картофель, и хорошо перемешать. Готовить на среднем огне до полу-

готовности картофеля. Добавить куркуму и продолжать обжаривать картофель до полной его готовности.

Шумовкой вынуть картофель из масла и расположить на бумажном полотенце. Затем выложить в большую миску, посолить, добавить зелень и подавать в горячем виде.

Вонтоны



Несмотря на то, что родиной *вонтонов* является Китай, с течением времени они стали популярны по всей Юго-Восточной Азии, где у них появились десятки вариаций как в разнообразии начинок, так и в способах их приготовления. *Вонтоны* – это вид *пельменей* или *дим самов*, состоящие преимущественно из теста и всевозможной начинки. Тесто изготавливают из воды, яиц, муки и соли, однако наиболее популярным остается готовое тесто, которое продается в виде уже нарезанных квадратиков. В качестве начинки используют различного рода мясо, морепродукты, грибы и овощи. В большинстве случаев начинка представляет собой фарш. Так как тесто довольно тонкое, овощи заранее слегка обжариваются в воке и внутри остаются хрустящими, а затем поливаются различными соусами для придания вкуса. Жареные *вонтоны* готовятся быстро, поэтому мясной фарш также обжаривается до готовности заранее. Морепродукты, как например, креветки заранее не обжариваются, а помещаются в тесто сырыми, чтобы при приготовлении *вонтонов* не пережарить их. Помимо обжаривания, *вонтоны* варят, запекают и готовят на пару. При желании возможно применение *вонтонов* в качестве начинки для супа.

Свиной фарш – 150 гр

Креветки (среднего размера), очищенные и нарезанные на небольшие кусочки – 110 гр

Зеленый лук (только белая часть), мелко нарезанный – 1 перо

Чеснок, мелко нарезанный – 1 зубчик

Кукурузный крахмал – ½ ч.л.

Соль – ½ ч.л.

Перец черный свежемолотый – щепотка

Сахар – щепотка

Тесто для вонтонов – 1 пачка (примерно 50 квадратиков)

Яйцо – 1 шт

Растительное или фритюрное масло для жарки

!!! Соус свит чили или вьетнамский нуок чам – 1 ½ стакана

Для начинки соединить в миске свиной фарш, креветки, чеснок, лук, крахмал, соль, перец и сахар. Тщательно перемешать.



Для наполнения *вонтонов* следует работать партиями по 6–8 шт, предотвратив при этом высыхание теста. Поместить тесто на рабочую поверхность. В середину каждого квадратика выложить 1–2 ч.л. начинки, приблизительно 18–20 гр, в зависимости от размера теста. Исполь-

зую кулинарную кисточку смазать взбитым яйцом края теста. Вначале сомкнуть два противоположных угла теста вместе, а затем также поступить с двумя другими углами, создав из *вонтона* конус. Переложить готовый к обжариванию *вонтон* на большое блюдо и проделать тот же процесс с оставшимся тестом до тех пор, пока не закончится начинка.

Разогреть достаточное количество масла во фритюре или в глубоком казане до 170–180 °С.

Обжаривать партиями по 4–6 *вонтонов* за один раз в течение приблизительно 2 минут или до золотистого цвета. При обжаривании *вонтоны* должны быть полностью погружены в масло. При помощи шумовки извлечь готовые *вонтоны* и разместить их на бумажном полотенце. Повторить весь процесс с остальными *вонтонами*.

Подавать горячими вместе с традиционными соусами для макания такими как *свит чили* или вьетнамский *нуок чам*.

Спрингроллы



Спрингроллы представляют собой рулетики из теста, в которое заворачивается разного рода начинка. Как и *вонтоны*, эти закуски чрезвычайно популярны по всей Восточной и Юго-Восточной Азии, а их рецептов существует великое множество. В зависимости от региона начинка, форма, техника приготовления и название варьируются. Считается, что родиной *спрингроллов* является Китай и переводится с китайского как «блинчик». Современное название эта закуска получила в связи с тем, что *спрингроллы* зачастую приготавливали весной, наполняя их начинкой из свежих весенних овощей нового сезона.

Касательно начинки, она может состоять из овощей, мяса, морепродуктов, риса и рисовой лапши, грибов и прочих продуктов питания. Единственное условие – это нарезка всех компонентов начинки – соломка. Твердые овощи, грибы, мясо и морепродукты обычно обжариваются заранее и только потом закладываются в тесто.

Что касается теста, его можно приготовить и самостоятельно, хотя намного проще приобрести уже готовое. Рисовая бумага – отличная альтернатива классическому тесту, к тому же она выигрывает еще и тем, что нет необходимости подвергать *спрингролл* тепловой обработке с условием, что начинка до попадания в рисовую бумагу полностью приготовлена.

Соус для макания вы можете выбирать по своему вкусу, а я в свою очередь могу порекомендовать вам несколько видов *дипов*, рецепты которых я описал в первой части своей книги: *свит чили*, *вьетнамский мятный соус* и *классический тайский соус для макания*.

Во время приготовления начинки не следует забывать, что важным элементом этой закусочки является хруст овощей. По этой причине необходимо всегда рассчитывать время приготовления начинки до закладки ее в тесто, и время обжаривания уже целого *спрингролла* в масле. Если после обжаривания *спрингролла* сохраняется хруст, завернутых в него овощей, и он не имеет внешних дефектов – ваш *спрингролл* идеален.

Спрингроллы, как и *вонтоны*, можно замораживать до 4–6 месяцев. Тесто для *вонтонов* и *спрингроллов* можно приобрести в китайских, тайских и вьетнамских лавках.

Спрингроллы с мясом и морепродуктами

Для теста:

Мука – 5 ст.л.

Рисовая бумага – 1 пачка

Растительное масло для обжарки

Для начинки:

Растительное масло – 1½ ст.л.

Чеснок, измельченный – 3 ст.л.

Крабовое мясо – 175 гр

Мясной фарш (говядина, свинины, курица на ваш выбор) – 100 гр

Креветки, мелко нарезанные – 100 гр

Рыбный соус – 2 ст.л.

Соевый соус – 1 ст.л.

Сахар – 1 ч.л.

Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.

Листья свежей кинзы, мелко нарубленные – 3 ст.л.

Для соуса:

!!! Соус для макания на ваш выбор

В сковороде разогреть растительное масло на среднем огне, погрузить в него чеснок и обжаривать в течение 30 секунд.

Добавить мясо (например, свинину), креветки и краба. Следом добавить рыбный и соевый соус, сахар и черный перец. Обжаривать в течение 2 минут. Убрать с огня, добавить свежую кинзу и перемешать, после чего полностью охладить.

В небольшой миске смешать муку и 6 ст.л. воды. Перемешать и отставить в сторону.

Наполнить среднего размера миску теплой водой, поместить в нее лист рисовой бумаги, через несколько секунд вынуть и с помощью бумажного полотенца убрать излишнюю влагу.

Расположить перед собой листы рисовой бумаги таким образом, чтобы один из углов каждого листа находился по направлению к вам. В зависимости от размера бумаги расположить 1–2 ст.л. начинки на нижнюю часть листа (ближний к вам угол) чуть выше угла. Распределить начинку, а затем сложить нижнюю и две боковых стороны листа и плотно свернуть бумагу в рулет. Намочить концы бумаги мучной водой и тщательно заклеить. Продолжать закручивать *спрингроллы* до тех пор, пока бумага или начинка не закончится.

Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С и опустить по 3–4 рулетика за раз. Обжаривать до золотистой хрустящей корочки приблизительно в течение 2 минут. Повторить весь процесс с остальными *спрингроллами*.

Подавать горячими с соусом для макания.

Спрингроллы с капустой, грибами и рисовой лапшой

Капуста, нарезанная соломкой – 1 чашка

Сельдерей, нарезанный соломкой – 1 чашка

Шампиньоны или грибы шиитаке (заранее пропитанные водой), нарезанные соломкой – 1 чашка

Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Соевый соус – 3 ст.л.

Сахар – 1 ст.л.

Рисовая лапша, заранее замоченная в горячей воде – 1½ чашки

Чеснок, измельченный – 1 ст.л.

Яйцо, слегка взбитое – 1 шт

Мука – 1 ч.л.

Вода – 2 ст.л.

Тесто для спрингроллов – 30 листов

!!! Соус свит чили для подачи

В большой миске соединить капусту, сельдерей, грибы, черный перец, соевый соус, сахар и лапшу.

В сковороде разогреть 3 ст.л. растительного масла на среднем огне, погрузить в него чеснок и обжарить в течение 10 секунд. Добавить яйцо и обжарить его, помешивая деревянной лопаткой. Добавить овощи с лапшой и продолжать обжарить до готовности в течение 3–5 минут. Снять с огня и остудить.

Смешать муку с 2 ст.л. воды, поместить в микроволновку и прогреть в течение 30 секунд.

Расположить несколько листов теста так, чтобы один из углов был по направлению к вам. Поместить чуть выше этого угла 2 ст.л. начинки и разравнивать руками, превратив ее в небольшой рулетик. Плотнo свернуть тесто и сформировать *спрингролл*, смазав верхний угол мучной водой, после чего заклеить его. Повторить процедуру со всеми листами теста.

В глубокую сковороду или казан влить 3 стакана растительного масла и нагреть его до 170 °С. Обжаривать *спрингроллы* небольшими партиями в течение 4 минут или до золотистого цвета. Вынуть из масла и поместить на бумажное полотенце.

Подавать с соусом *свит чили*.

Вьетнамские спрингроллы со свиной

Для свиной:

Кунжутное масло – 2 ст.л.

!!! Китайская смесь пяти специй – 1 ч.л.

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Мякоть свиной, мелко нарезанная – 300 гр

Растительное масло для обжаривания

Для дрессинга:

Сок одного лайма

Рыбный соус – 1 ч.л.

Рисовый уксус – 1 ч.л.

Сахар – 1 ч.л.

Для начинки:

Листья салата или пекинской капусты – 3–5 шт

Рисовая бумага 16 см – 12 шт

Листья свежей кинзы, крупно порубленные – небольшая горстка

Листья свежего базилика, крупно порубленные – небольшая горстка

Листья свежей мяты, крупно порубленные – небольшая горстка

Рисовая лапша, заранее сваренная – 200 гр

Креветки, заранее очищенные, приготовленные и нарезанные пополам – 12 шт

Для подачи:

!!! *Вьетнамский соус для макания нуок чам*

В миске смешать кунжутное масло, *китайскую смесь пяти специй*, соль и перец. Добавить свинину и тщательно перемешать. В вок сковороде нагреть растительное масло на среднем огне и погрузить в него свинину. Обжаривать в течение 2–3 минут или до полной готовности мяса. Убрать с огня и извлечь при помощи шумовки.

Приготовить дрессинг, смешав все ингредиенты в небольшой миске. Поместить порванные листочки салата или пекинской капусты в дрессинг и погрузить их в него полностью.

Налить в большую миску горячей воды и поочередно опустить в нее листы рисовой бумаги. Следует слегка смочить их, а не погружать полностью. Разложить смоченные листы на сухую ткань или бумажное полотенце, чтобы удалить лишнюю влагу.

Расположить на ровной сухой поверхности листы для *спрингроллов*. Вначале поместить на бумагу листья салата, кинзы, базилика и мяты, следом положить немного рисовой лапши. Рядом расположить немного свинины и 2 половинки креветки. Начать скручивать бумагу, втянув при этом угол листа (который находится ближе к вам) в начинку и плотно свернуть ролл, не забыв подвернуть боковые края. Дальний угол слегка смазать водой и закрепить его на ролле. Повторить процесс с остальными *спрингроллами*. Готовые роллы накрыть пищевой пленкой или пакетом, чтобы они не высохли пока вы сворачиваете остальные.

Подавать без тепловой обработки с вьетнамским соусом *нуок чам*.



Примечание: Для получения вьетнамских вегетарианских свежих *спрингроллов* замените свинину и креветки на ваши любимые овощи, нарезав их тонкой соломкой.

Пряная закуска в листьях салата



Ниже я познакомлю вас с двумя простейшими, но ароматными и вкусными закусками с нотками азиатского колорита. Первая закуска представляет собой обжаренные кусочки утки, заправленные *китайской смесью пяти специй* и соусом *хойсин*, а вторая – смесь говяжьего и свиного фарша, приправленного чили и другими пряными компонентами. Обе закуски подаются в листьях салата вместе с азиатскими соусами, что дает возможность каждому гостю выбрать себе соус по вкусу. Отличный вариант для небольшой вечеринки в азиатском стиле.

Жаренная утка в соусе хойсин

Салат айсберг или маленькая пекинская капуста – 1 кочан
Утиная грудка – 4 шт (приблизительно по 170–200 гр каждая)
!!! Китайская смесь пяти специй – 1 ч.л. (или по вкусу)
Соль – по вкусу
Оливковое масло – 2–3 ст.л.
Огурец – 1 шт

Зеленый лук – 2 пера

Соус хойсин – 4–5 ст.л.

Кунжутная семя, заранее поджаренный – 1 ст.л.

Удалить первый слой листьев с кочана и отделить 5-10 свежих здоровых листьев.

С утиного филе удалить жир и нарезать мясо тонкими кусочками. В миску поместить нарезанные кусочки утки, добавить *китайскую смесь пяти специй* и сбрызнуть 1 ст.л. оливкового масла. Оставить на 20–60 минут.

Разрезать огурец пополам вдоль овоща и при помощи чайной ложки извлечь семена и лишнюю жидкость. Нарезать огурец на длинные тонкие полоски. Тонкими перьями нарезать зеленый лук.

Разогреть в сковороде оливковое масло до легкого дымка и погрузить в него утку. При постоянном помешивании обжарить мясо в течение 2–3 минут. Добавить соус *хойсин* вместе с перьями зеленого лука и тщательно перемешать. Готовить еще приблизительно в течение 1–2 минут после чего добавить в сковороду половину нарезанного огурца. Перемешать и убрать с огня.

Выложить в каждую чашечку салата содержимое сковороды, украсить слайсами свежего огурца и посыпать жареным кунжутом. Сразу же подавать.

Пряный фарш с азиатскими соусами

Оливковое масло – 3–5 ст.л.

Говяжий фарш – 300 гр

Свиной фарш – 300 гр

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Кунжутное масло – ½ ст.л.

Чеснок, измельченный – 3 зубчика

Имбирь, тертый или мелко нарезанный – 5 см

Перец чили тайский или любой другой чили (без семян) на ваш вкус, мелко нарезанный – 1–2 стручка

Кориандровый сахар – 1 ст.л.

Рыбный соус – 1 ст.л.

Сок ½ лайма

Цедра ¼ лимона или лайма

Зеленый лук, мелко нарезанный – 2–3 пера

Салат айсберг или маленькая пекинская капуста – 2 кочана

!!! Классический тайский соус-дип

!!! Соус свит чили

!!! Нуок чам

В большой миске смешать оба вида фарша, расправить по всему дну посуды и обильно приправить солью и черным перцем.

Разогреть в сковороде оливковое масло на сильном огне и погрузить в него фарш. Обжаривать при постоянном помешивании в течение 5 минут.

Откинуть фарш на сито и слить лишний жир. Протереть сковороду бумажным полотенцем и разогреть в ней кунжутное масло. Поместить в сковороду перец чили, чеснок и имбирь. Обжаривать при постоянном помешивании в течение 2 минут.

Добавить сахар и вернуть фарш в сковороду. Сбрызнуть рыбным соусом и тщательно перемешать. Через 1–2 минуты добавить цедру и сок лайма. Следом добавить зеленый лук, все перемешать и через 1 минуту убрать с огня.

Подготовить несколько азиатских соусов. На большой тарелке расположить листья салата, в другую тарелку высыпать фарш и рядом расположить блюда с соусами.

Каждый гость самостоятельно накладывает фарш в листья салата и сбрызгивает его соусом.

Якитори



Якитори представляют собой японские шашлычки из куриного мяса или овощей, которые нарезаются на небольшие кусочки, маринуются в одноименном соусе, нанизываются на шампуры или шпажки, а затем обжариваются на углях, а после подаются с этим же соусом. Шашлычки из другого вида мяса, рыбы или морепродуктов, приготовленные таким же способом, называются *кусияки*. *Якитори* подают в качестве закуски к основным блюдам или пиву. Соус *якитори* делится на два основных вида: соленый и сладко-соленый. Ниже я познакомлю вас с базовым классическим рецептом, в котором мы будем использовать вторую разновидность соуса на основе мирина, сахара и соевого соуса, рецепт которого я описал в первой части книги. Также вы можете использовать в качестве приправы к готовым шашлычкам смесь *шичими тогараши*. Мы будем использовать мясо с куриных бедер – это означает, что оно сохранит всю свою сочность и нежность, а соус *якитори*

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.