

ВЕСЕННИЕ БЛИНЧИКИ

Спринг-роллы – это больше, чем просто блинчики с начинкой, в Китае их едят в канун восточного Нового года или Праздника весны. Это и в самом деле вкусно – так, что хочется обязательно повторить у себя на кухне. Как выяснилось, это вполне возможно.

Вариаций на тему спринг-роллов, начинок и соусов к ним в Китае и странах Юго-Восточной Азии бесконечно много.

**СОУС
ЧИЛИ-АНАНАС**
РЕЦЕПТ НА СТР. 43



КИТАЙСКАЯ... МАСЛЕНИЦА?

Золотистый блинчик – символ весны, которая в Поднебесную приходит с первым днем Нового года. Дату праздника рассчитывают по лунному календарю, поэтому каждый год он случается в разное время – чаще в конце зимы. Такие роллы готовят по всей Юго-Восточной Азии, это довольно свободный кулинарный жанр, но со своими особенностями. О них мы спросили шефа «Zю кафе», рестораника с хорошей паназиатской едой. Локк – приветливый малазиец и настоящий знаток восточной кухни!



Шеф-повар Локк из московского «Zю кафе» рассказал о тонкостях приготовления разных вариантов азиатских блинчиков.

Шаг за шагом

◀ СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИЦЕЙ

6 ШТУК ● ВРЕМЯ: 45 МИНУТ

6 листов теста для спринг-роллов (см. стр. 43), растительное масло для фритюра

ДЛЯ МАРИНАДА:

1/2 ч. л. сахара, щепотка соли
1 ч. л. картофельного крахмала
1 яйцо

ДЛЯ НАЧИНКИ:

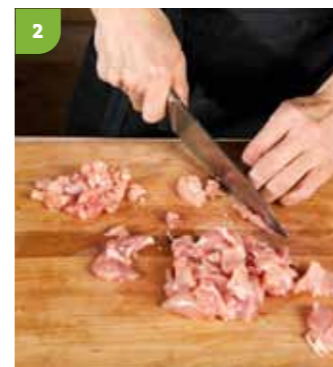
по 1 ч. л. устричного (Oyster Sauce), соевого соусов и кунжутного масла
2 куриных бедра (400 г филе)

2 стебля сельдерея

по 1/2 луковицы и моркови
50 г свежих грибов шиитаке
1 ч. л. соуса чили бин (Chili Bean Sauce) по желанию, 1 зубчик чеснока,
1 ст. л. масла для жарки
1 ч. л. картофельного крахмала (развести в 50 мл холодной воды)



1 Все овощи вымойте, очистите. Нарежьте все соломкой длиной 2–3 см и толщиной 5 мм, чеснок мелко порубите.



2 Разведенный крахмал смешайте с сахаром, солью, яйцом. Залейте маринадом филе, оставьте на 1–3 часа. Затем мелко нарежьте.



3 Для аромата обжарьте в масле чеснок, буквально несколько секунд, чтобы он не пережарился.



4 Выложите в чеснок замаринованное филе и жарьте до полуготовности, помешивая. По желанию добавьте соус чили бин для аромата.



5 Добавьте овощи и грибы, жарьте до готовности, затем – специи, соусы, кунжутное масло и крахмал. Тушите 2 минуты, остудите.



6 Возьмите лист теста для спринг-роллов, положите углом к себе. Выложите 25–30 г начинки, накройте, как на фото.



7 Накройте начинку вторым углом и сверните роллы. На верхний угол можно капнуть разведенного крахмала, чтобы закрепить тесто.



8 Обжарьте роллы во фритюре до готовности. Выложите на бумагу, чтобы удалить излишки масла. Подавайте с соусом чили-ананас.



Острый тайский соус

- 1/2 тайского перца чили ● 2 зубчика чеснока
- 100 мл воды ● 50 мл рыбного соуса (Fish Sauce или Nam Pla) ● 70 мл сока лайма ● 2 ст. л. сахара

Чили и чеснок очистите, у чили удалите семена, все мелко порубите. Соедините чеснок и чили с остальными ингредиентами, перемешайте до растворения сахара.

ЖАРЕННЫЕ ВЬЕТНАМСКИЕ РОЛЛЫ С БАРАНИНОЙ

6 ШТУК ● ВРЕМЯ: 45 МИНУТ

6 листов рисовой бумаги
маленький пучок кинзы для украшения
растительное масло для жарки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 300 г филе ягненка (пропустить через мясорубку)
- 70 г китайских черных сушеных грибов (замочить в горячей воде на 20–30 минут)
- по 1 моркови и луковиче шалот
- 1 ч. л. картофельного крахмала
- 100 г стеклянной лапши (замочить в горячей воде на 10 минут)
- 1 ч. л. сахара, щепотка соли
- по 1 ч. л. устричного (Oyster Sauce) и соевого соусов
- 1 ст. л. рыбного соуса (Fish sauce или Nam Pla)
- по 2 ч. л. кунжутного и растительного масла
- 1 ст. л. сока лайма

1. Лук и морковь очистите, нарежьте мелкой соломкой. Грибы (после замачивания они должны заметно увеличиться в объеме) мелко порубите.
2. Обжарьте лук и мясо на растительном масле, посолите. Добавьте устричный соус, овощи, грибы и лапшу, соевый соус, немного воды, крахмал, сок лайма, кунжутное масло, рыбный соус, тушите 3–5 минут. Выключите огонь. Дайте остыть.
3. Рисовую бумагу замочите в теплой воде (на 1–2 минуты). Затем положите начинку и сверните роллы (см. «Шаг за шагом» на стр. 44).
4. Обжарьте роллы с двух сторон на сковороде с маслом, как блинчики. Подавайте с острым тайским соусом, украсив кинзой.



СОУСЫ

При приготовлении блинчиков вам не обойтись без самых разных азиатских соусов, которые добавляют и в начинку, и в соусы для подачи.



ЧИЛИ БИН СОУС
(Chili Bean Sauce)



СОЕВЫЙ СОУС
(светлый или темный)



ХОЙСИН СОУС
(Hoi Sin Sauce)



РЫБНЫЙ СОУС
(Fish Sauce или Nam Pla)

НАЧИНКИ

Выбор продуктов для начинок широк. Часто морепродукты сочетают с мясом, овощи с фруктами, добавляют грибы, стеклянную лапшу. А в качестве ароматической основы – острый перец чили, чеснок, лук. Сочетания ингредиентов могут быть самые разные.



СТЕКЛЯННАЯ
ЛАПША
(замочить
в горячей воде)



КРАБЫ
ИЛИ КРЕВЕТКИ
(разобрать на во-
локна или нарезать)



КУРИЦА
(нарезать мелкими
кусочками)



ЧЕРНЫЕ
КИТАЙСКИЕ ГРИБЫ
(замочить
и нарезать)



БАРАНИНА
(приготовить
фарш)



МАНГО
(нарезать
тонкой соломкой)

ТЕСТО

Для восточных блинчиков вам понадобится тонкое тесто для спринг-роллов или рисовая бумага. Эти продукты можно купить в готовом виде в упаковках.



РИСОВАЯ БУМАГА ДЛЯ
ВЬЕТНАМСКИХ РОЛЛОВ
(предварительно замочить
в воде 1–2 минуты)



ТОНКОЕ ТЕСТО
ДЛЯ СПРИНГ-РОЛЛОВ
(полностью готово
к приготовлению блинчиков)

Соус чили-ананас для роллов с курицей

- 1 небольшой перчик чили ● 2 зубчика чеснока ● 1 лайм ● 200 г мякоти свежего ананаса ● 1 ч. л. сахара ● 2–3 см корня имбиря (натереть)
 - 1 ч. л. кунжутного масла ● 1/2 стакана кипяченой холодной воды
- Перец чили очистите от семян, мелко нарежьте. Чеснок очистите, порубите. Мякоть ананаса нарежьте кубиками. Из лайма выжмите сок. Выложите все в чашу блендера, добавьте сахар, имбирь, кунжутное масло, воду, измельчите в пюре.

Готовить блюда азиатской кухни всегда интересно. Но без определенного набора продуктов и соусов никак не обойтись.

Ингредиенты для восточных блюд можно найти в магазинах специй и восточной кухни, в крупных супермаркетах. А проще всего заказать тесто, рисовую бумагу, соусы и пр. в интернет-магазине.

Шаг за шагом

ВЬЕТНАМСКИЙ
РОЛЛ С КРАБОМ,
МАНГО И ИМБИРЕМ

6 ШТУК ● ВРЕМЯ: 25 МИНУТ

6 листов рисовой бумаги
ДЛЯ НАЧИНКИ:
180 г консервированного или
варено-мороженого мяса
краба, 1 огурец (200 г)
100 г мякоти манго (свежего или
консервированного), 1 лайм

130 г китайской капусты
по 2 веточки мяты и кинзы
2 см корня имбиря (очистить)
2 ст. л. соуса хойсин (Hoi Sin
Sauce)
ДЛЯ ПОДАЧИ:
1 лайм, несколько веточек кинзы



Огурец очистите от кожицы и овощечисткой нарежьте на тонкие пластины. Сложите пластины огурца и нарежьте тонкой соломкой.



Вымытую зелень и китайскую капусту также мелко нарежьте. Очищенный имбирь натрите на мелкой терке.



Также, как огурец, мелкой соломкой нарежьте мякоть манго. Мясо краба разберите на волокна.



Для начинки соедините все ингредиенты, добавив крабов, 2 ст. л. соуса хойсин и сок из 1/2 лайма, перемешайте.



Подготовьте рисовую бумагу – положите листья в теплую воду на 1 минуту. Затем промокните их салфеткой.



Возьмите замоченный лист рисовой бумаги, выложите 1,5 ст. л. (40 г) начинки, накройте краями бумаги, как на фото.



Накройте начинку нижним краешком листа и осторожно сверните роллы.



Приготовьте соус хойсин с майонезом (рецепт на стр. справа). Посыпьте соус кунжутом и подавайте к блинчикам.

ПОЛЕЗНАЯ ЭКЗОТИКА

Необжаренные вьетнамские роллы из рисовой бумаги – очень полезная и легкая еда. Начинки блинчиков могут быть самые разные: например, постные – с овощами и пряной зеленью, с креветками, или, наоборот, сытные, с ломтиками отварного мяса.

- Отличной начинкой для спринг-роллов будут креветки с перышками зеленого лука, соломкой свежего огурца и зеленью. Начинку с креветками можно также сочетать с мясом или с отварным языком, нарезанным тонкими ломтиками.
- Вегетарианский вариант – морковь, огурец, зеленая редька или дайкон,

а также сладкий перец. По желанию в такую начинку можно добавить листики кинзы для аромата.

- Оригинальный ингредиент для начинки – кусочки тонкого омлета.
- Малосольная семга или икра с кусочками авокадо – более привычное сочетание, но от этого не менее вкусное.

ФОТО: ТАТЬЯНА ШКОНДИНА

Соус хойсин с майонезом

- 150–200 г качественного майонеза
- 70 мл соуса хойсин (Hoi Sin Sauce)
- 50 мл устричного соуса
- сок 1 лайма
- 10 г сахара

Добавьте в майонез сок лайма, сахар, устричный соус и соус хойсин. Тщательно перемешивайте до полного растворения сахара.

« К спринг-роллам
приготовьте пряный соус,
который подчеркнет их вкус

Азиатские блинчики хороши и в качестве закуски для домашней вечеринки. Их удобно есть руками, а блюдо с ними украсит стол.



Посыпьте соус черным и белым кунжутом