

Вок-Якисобаюб



РЕЦЕПТ:

1. Лапша гречневая – 300 гр.
2. Морковь – 1 шт.
3. Чеснок – 2 зубчика
4. Болгарский перец – 1 шт.
5. Креветки – 300 гр.
6. Шампиньоны – 100 гр.
7. Лук – 1 шт.

Соус:

1. Бульон или вода – 6 ст.л.
2. Рыбный соус – 4 ст.л.
3. Соевый соус – 4 ст.л.
4. Сок лайма – 2 ст.л.
5. Соус Терияки – 2 ст.л.
6. Сахар – 3 ст.л.
7. Кукурузный крахмал – 4 ч.л.

Начинаем готовить:

Начнём с того, что подготовим ингредиенты. Тщательно моем шампиньоны, морковь и болгарский перец. Морковь и перец нарезаем брусочками. Шампиньоны нарезаем мелко. Далее чистим лук и нарезаем полукольцами. Берём лапшу и ставим вариться в соответствии с указаниями на упаковке (обычно это 4-5 мин.).

Пока лапша варится, подготовим креветки. Креветки можно брать любые. Если креветки неочищенные, очищаем. Берем два зубчика чеснока и измельчаем любым удобным способом. Берём сковороду с толстым дном или сковороду-вок. Наливаем растительное масло и бросаем в него чеснок (на среднем огне). Как только чеснок начнёт золотиться, закидываем креветки и увеличиваем огонь до максимального. Непрерывно помешиваем в течение полутора минут, после чего выключаем огонь и продолжаем мешать. Перекладываем креветки в любую ёмкость. Чтобы сделать соус, смешиваем всё в заданных выше пропорциях.

Сваренную лапшу сливаем в дуршлаг, наливаем чуть-чуть масла, чтобы она не склеилась, и перемешиваем.

Доливаем немного масла на сковороду. Ставим средний огонь и забрасываем лук. Жарим до золотистости. Закидываем нарезанные морковь, грибы и перец и увеличиваем огонь. Жарим минуту на высокой температуре, постоянно помешивая. Далее добавляем лапшу, креветки и заливаем подготовленный соус.

Перед тем как мы зальём соус, его следует перемешать ещё раз (т.к. крахмал оседает).

Жарим на высоком огне ещё полторы минуты, постоянно помешивая, после чего выключаем огонь, продолжая мешать. Лучше сразу переложить блюдо в другую ёмкость, после чего им можно будет насладиться.

Приятного аппетита!!!