



Вегетарианское японское блюдо - оригинально, вкусно, с острой заправкой.

Ингредиенты:

- цветная капуста - 1 шт. небольшая
- грибы (шампиньоны) - 250-300 г
- вермишель - 300-350 г

- растительное масло
- цедра 1 лимона
- корень имбиря - около 3 см
- соевый соус - 1/3 ст.
- рисовый уксус - 1/4 ст. (по желанию)
- зелёный лук - 2 шт. (по желанию)

- базилик
- кунжут - 2-3 ч.л.
- чили - 1 ч.л.
- лимонный сок - 1 ст.л.
- репчатый лук - 1 шт.

Приготовление:

Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия, вымыть, просушить.

Шампиньоны или любые другие грибы нарезать на 2, 4 части (в зависимости от размера).

На сковороде с разогретым растительным маслом (желательно оливковым) немного обжарить соцветия цветной капусты и тушить минут 10-15.



Добавить нарезанные грибы к цветной капусте, тушить ещё минут 15 (до готовности обоих ингредиентов). Посолить немного.



Отварить вермишель в соответствии с инструкцией на упаковке.

Корень имбиря почистить и нарезать небольшой соломкой.

Нарезать репчатый лук (у меня был красный) полукольцами.

На сковороде с растительным маслом обжарить имбирь, добавить лук, пассеровать. (В принципе, можно лук и имбирь обжарить вместе с грибами и цветной капустой, но я решила отдельно.)



Приготовить заправку:

Смешать соевый соус, уксус, чили, лимонную цедру и лимонный сок.

Соединить вермишель с грибами, цветной капустой, луком и имбирём. Заправить всё подготовленной смесью, посыпать кунжутом, нарезанным базиликом или зелёным луком.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}