

Салат Мусуме – салат с красивым названием

В общем-то обычный салат, из простых составляющих. Салат Мусуме – салат с красивым названием. Но насыщенная, ароматная заправка играет свою солирующую роль и в корне изменяет вкус простых ингредиентов. И заправку эту поручили сделать мне. Карьерный рост. От простого нарезальщика лука до поварёнка.



И в то же самое время Мусуме – временная жена – термин, обозначавший в Японии конца XIX века тип отношений между иностранным подданным и японской подданной, согласно которому на время пребывания иностранца в Японии, он получал в пользование (и содержание) «жену». Сами иностранцы, в частности русские офицеры, называли таких «жён» мусумэ, от японского – девушка, дочь.

Будь проклят Гугл – и как мне теперь жить с этим знанием, а?

#пища #салат #япония #постное #рыба

Салат Мусуме – салат с красивым названием. Ингредиенты:

Красная рыба (копчёная или малосольная) – 100 граммов

Картофель (вареный в мундире) – 3 штуки

Морковь (варёная) – 1 штука

Соевый соус – 2 столовые ложки

Майонез – 1 столовая ложка

Васаби – 1/2 чайной ложки

Кунжут – 1/4 чайной ложки

Кориандр – 1/2 чайной ложки

Горчица (зёрна) – 1/2 чайной ложки

Перец красный жгучий – 1/6 чайной ложки



Салат Мусуме – салат с красивым названием. Приготовление:

Приготовить заправку для салата. В майонез добавить васаби и соевый соус. Всыпать зёрна горчицы, кориандр, кунжут, красный жгучий перец. Перемешать.

Варёные картофель и морковь очистить, порезать мелкими кубиками.

Рыбу тоже порезать кубиками, добавить её к овощам.

Добавить в салат заправку и перемешать.

Можно подать салат в общем салатнике или подать порционно, выложив с помощью кулинарного кольца.

Рецепт найден [здесь](#).



[Салат из риса с мидиями Аромат моря](#). К морским гадам, я, как все нормальные люди, отношусь настороженно. Однако развитие означает движение. Салат из риса с мидиями Аромат моря как раз такое движение в открытии новых горизонтов, в том числе вкусовых. Помнится был у нас опыт с супом из морепродуктов, но то, как говорится была сапсем другая история.

[Булгурный салат с консервами](#). Что должно быть в составе обеда? Первое, второе и компот? А как же салат? Например, булгурный салат с консервами – быстро, питательно и вкусно. В принципе (за счёт булгура) салат вполне способен взять на себя функцию

полноценного «второго» блюда. Можно исключить консервы, или наоборот усилить питательность добавлением колбасных изделий. Ваша жизнь – вам и воплощать ваши желания на кухне. Создавайте вашу жизнь в каждом движении в соответствии с вашими желаниями. И пусть вам будет вкусно.

[Фантазия на тему французского салата](#). Изначально Принцесса изучала французский язык. Отсюда преобладание влияния европейской (французской) кухни у нас. Фантазия на тему французского салата именно из этой оперы. И пусть готовила в этот раз бабушка Таня, к чему эти условности ради красного словца (упс, я это что? на самом деле написал?)))

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).