

# Удон с индейкой. Японские МОТИВЫ

Восточная кухня и сложная и простая. Простая в приготовлении, сложная в том плане, что неизвестно, каков на самом деле Удон с индейкой на вкус в оригинале.



Говорят, что пища Востока очень острая. Но вот где грань? Как вы думаете?

#пища #япония #суп #индейка #удон #восток

## Удон с индейкой. Ингредиенты:

Индейка (крыло и филе) – 700 граммов

Морковь – 3 штуки

Лук репчатый – 3 штуки

Удон – 300 граммов

Яйца – 5 штук

Корица – 1 палочка

Имбирь – 1 ломтик

Масло оливковое – 3 столовые ложки

Масло кунжутное – 3 столовые ложки

Соевый соус – по вкусу



## Удон с индейкой. Приготовление:

Сварить наваристый бульон из индейки, одной моркови и одной луковицы в шелухе.

Готовый бульон процедить, добавить очищенный кусочек корня имбиря, корицу и соевый соус. Довести до кипения и варить на слабом огне, пока готовятся остальные составляющие супа.

Отварить яйца вкрутую, почистить.

Отварить в кипящей воде лапшу удон по инструкции на упаковке.

Нарезать лук полукольцами. Морковь натереть на тёрке для корейской моркови.

Разогреть на сковороде ложку оливкового масла, выложить лук, добавить ложку кунжутного масла, быстро обжарить на достаточно сильном огне, добавить соевый соус по вкусу. Пару минут обжарить, помешивая, и переложить лук на тарелку.

Аналогично луку обжарить морковь. После жарки также переложить на отдельную тарелку.

Отварную грудку индейки нарезать ломтиками толщиной около одного сантиметра. Так же обжарить, как овощи.

В глубокую порционную тарелку выложить порцию лапши, мяса, моркови и лука.

Залить небольшим количеством горячего бульона. Добавить яйцо, разрезав его пополам.

Рецепт найден [здесь](#).



## **Ещё несколько японских рецептов**

Повар Вова. Удон со свининой. Фастфуд, он на то и фаст, что быстрый. А кто самый быстрый повар на севере Тамбова (в категории до 7 лет)? Правильно – повар Вова. И сегодня он приготовит удон со свининой. Не бойтесь повторить это на своей кухне. Это действительно быстро и очень вкусно.

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.

Рисовая лапша с овощами и сурими. По умному крабовые палочки именуются сурими. И при их изготовлении не один краб не пострадал. Рисовая лапша с овощами и сурими хуже от этого не стала.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.