

# Хот-пот том ям кунг

Общее время **40 мин** 20 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
**2 730 кДж / 653 ккал**

Жиры: **39 г** Белки: **38 г**  
Углеводы: **40 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

|        |                                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------|
| 8      | целых креветок с<br>головами<br>Головы и панцири<br>креветок              |
| 20 г   | имбиря                                                                    |
| 600 мл | воды                                                                      |
| 1      | красный перец чили                                                        |
| 300 г  | пекинской капусты                                                         |
| 1      | луковица                                                                  |
| 2      | стебля сельдерея                                                          |
| 8      | помидоров черри                                                           |
| 10 г   | сушеных древесных<br>грибов муэр                                          |
| 150 г  | бамбуковых побегов в<br>воде                                              |
| 40 г   | кинзы                                                                     |
| 400 г  | куриной грудки                                                            |
| 100 г  | фунчозы                                                                   |
| 400 мл | кокосового молока                                                         |
| 90 мл  | <u>цитрусово-соевого</u><br><u>соуса Понзу Kikkoman</u><br><u>«Лимон»</u> |
| 60 мл  | чили масла                                                                |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**8** целых креветок с головами - Головы и панцири креветок - **20 г** имбиря - **600 мл** воды - **1** красный перец чили  
Промойте креветки. Снимите головы и панцири, оставив их для бульона. С помощью небольшого ножа сделайте неглубокий надрез вдоль спинки каждой креветки и удалите кишечную жилку. Нарезьте имбирь тонкой соломкой. Мелко нарежьте красный перец чили, если хотите, чтобы блюдо получилось более острым. Поместите отложенные головы и панцири креветок в большую кастрюлю и обжарьте их без масла на среднем огне. Готовьте, пока панцири не станут ярко-розовыми и не начнут слегка прилипать ко дну кастрюли. Добавьте воду, имбирь и перец чили. Доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут, снимая пену.

### Шаг 2

**300 г** пекинской капусты - **1** луковица - **2** стебля сельдерея - **8** помидоров черри - **10** сушеных древесных грибов муэр - **150 г** бамбуковых побегов в воде - **40 г** кинзы - **400 г** куриной грудки - **100 г** фунчозы  
Тщательно вымойте все овощи. Нарезьте пекинскую капусту на небольшие кусочки. Очистите луковицу и нарежьте тонкими дольками. Удалите жесткие волокна со стеблей сельдерея и нарежьте их по диагонали. Разрежьте помидоры черри пополам. Быстро промойте сушеные грибы муэр и замочите в большом количестве воды до размягчения.

Большие грибы разорвите на маленькие кусочки. Тонко нарежьте побеги бамбука. Грубo нарежьте кинзу. Нарежьте куриную грудку тонкими слайсами. Замочите фунчозу в воде по инструкции на упаковке.

### **Шаг 3**

**400 мл** кокосового молока - **90 мл**  
цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman  
«Лимон» - **60 мл** чили масла

Процедите бульон из шага 1 через мелкое сито и верните его в кастрюлю. Добавьте кокосовое молоко, соус Понзу Kikkoman Лимон и чили масло. Доведите до слабого кипения.

### **Шаг 4**

Добавьте в бульон пекинскую капусту, лук, сельдерей, черри, грибы и побеги бамбука. Доведите до кипения и варите, пока овощи не начнут размягчаться. Добавьте куриную грудку и креветки из шага 1. Варите, пока курица не будет полностью готова, а креветки не станут розовыми и непрозрачными. Посыпьте кинзой.

### **Шаг 5**

Добавьте фунчозу в оставшийся бульон. Варите 1–2 минуты или до готовности и подавайте к столу.