



## «СКИЯКИ» говядина с овощами и грибами, варёная в соусе

### Ингредиенты ( на 4 порции):

- Говядина (тонкие пластики) — 300 гр.
- Грибы энoki — 100 гр.
- Грибы шиитаке — 4 шт.
- Китайская капуста — 200 гр.
- Лук стеблевой — 2 шт.
- Соевый сыр «тофу» — 300 гр.
- \*\*По желанию ингредиенты можно варьировать: морковь, соевая лапша «харусамэ», шпинат и др.)
- Яйцо свежее — 4 шт.

### Для соуса:

- Концентрированный соус «Дондон Кацуо цую» — 100 мл.
- Вода — 300 мл.

### Приготовление:

1. В широкой кастрюле смешать «Дондон Кацуо цую» с водой.
2. Порезать соевый сыр «тофу» крупными кубиками, лук — кусочками по 4 см; у грибов шиитаке и энoki срезать корни, разделить вручную на небольшие пучки; у грибов шиитаке удалить ножки, на шляпках сделать перекрестные надрезы.
3. В кастрюлю с соусом положить все ингредиенты, поставить на огонь (переносную газовую плитку - на обеденный стол). Довести соус до кипения, варить в нём мясо и овощи 5-7 минут (до готовности).
4. В порционные мисочки выпустить по одному яйцу, взболтать. Мясо и овощи по мере готовности выкладывать из кастрюли в порционные мисочки, кушать, обмакивая в яйцо.

### Совет:

- » По желанию: морковь нарезать тонкими пластиками, шпинат — кусочками по 7-8 см, соевую лапшу обдать кипятком



## «ЧЯВАН-МУСИ» яичный мусс на пару

### Ингредиенты ( на 4 порции):

- Креветки — 4 шт.
- Грибы шиитаке — 4 шт.
- Яйцо сырое — 3 шт.
- Концентрированный соус «Дондон Сиро цую» — 25 мл.
- Вода — 300 мл.

### Приготовление:

1. Креветки очистить от чешуи, внутренностей (через надрез на спинке), порезать на 2—3 части.
2. У грибов шиитаке удалить ножки. Шляпки порезать на пластики.
3. В миске смешать яйца, соус «Дондон Сиро цую» и воду.
4. В керамические стаканчики разложить креветки и грибы — по несколько кусочков, сверху залить яичной смесью.
5. В разогретую пароварку поставить стаканчики, держать на сильном огне 15 минут, приоткрыв крышку для частичного выхода пара. Далее варить на пару 15 минут на слабом огне с закрытой крышкой.
6. Стаканчики с загустевшим яичным муссом вынуть из пароварки, кушать ложечкой.

### Совет:

- » Не передержите «Чяван-муси» на большом огне. Для того, чтобы узнать, готово ли блюдо, проткните его тонкой деревянной палочкой. Если палочка выходит сухая - блюдо готово!