

Ингредиенты:

Фунчоза - 100 грамм; **Огурец свежий** - 100 грамм; **Морковь** - 70 грамм; **Перец болгарский** - 30 грамм; **Чеснок** - 4 зубчика; **Заправка для фунчозы**

Как приготовить салат с фунчозой по-корейски

1. Лапшу положить в глубокую чашку.
2. Залить горячей водой, температура 30 градусов. Оставить на 5-7 минут. Промыть в дуршлаге под холодной водой.
3. Огурец и болгарский перец нашинковать на терке для корейской моркови или нарезать тоненькими полосками.
4. Морковь также нашинковать и добавить к фунчозе и овощам.
5. Заправить (корейская заправка для фунчозы разнообразных марок преподается в магазине), перемешать.

Салат с фунчозой и курицей

Итак, салаты. Строго говоря, данный рецепт на 100% салатом назвать и нельзя. По сути, это полноценное второе блюдо. Но если не придираться, то можно отнести данный шедевр азиатской кухни к разряду тёплых салатов. Для него понадобятся:

- фунчоза – 150 г;
- куриное филе – 200 г (можно взять любую часть птицы);
- морковь – 1 средний корнеплод;
- болгарский перец – 2 шт.;
- лук – 1 головка средней величины;
- чеснок – 3-4 зубчика;
- вода – 100 мл;
- масло растительное – для обжарки;
- укроп, петрушка, перец чёрный, соль – по вкусу.

Для начала надо измельчить ингредиенты. Куриное мясо порезать кубиками, лук – на четверть кольца, перец – соломкой, морковь натереть на мелкой тёрке, чеснок раздавить в давилке.

Разогреть на огне сковороду, влить туда масло и выложить курицу. Как известно мясо птицы в таких ситуациях выделяет сок, поэтому обжаривать курятину надо до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. При этом кусочки мяса нужно постоянно помешивать. Когда сок испарится в сковороду добавить лук с морковью и продолжить жарить, доводя овощи до мягкости. Теперь в жаровню отправить болгарский перец, влить воду и, накрыв крышкой, тушить заготовку салата минут 10.

За это время можно подготовить фунчозу. В кипящую, слегка солёную воду положить стеклянную вермишель и варить 4-5 минут. Затем фунчозу откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. После этого «лапшу» надо нарезать на небольшие кусочки, длиной около 4 см. Сделать это удобнее всего с помощью кулинарных ножниц.

Теперь надо смешать в салатнике все ингредиенты, посолить, поперчить и перемешать. Подавать к столу салат, нужно предварительно украсив свежей зеленью.

Салат с фунчозой и крабовыми палочками

Если говорить о салатах в привычном понимании, то отличной закуской может стать фунчоза с крабовыми палочками. Сделать этот салатик можно имея под рукой такие продукты:

- фунчоза – 100 г;
- крабовые палочки – 200 г;
- кукуруза консервированная – 1 банка (примерно 400 г);
- болгарский перец – 2 шт. (примерно 200 г);
- сметана нежирная – 150 г (лучше всего 10-15% жирности);
- перец чёрный, соль – по вкусу.

Фунчозу заварить кипятком. Крабовые палочки и болгарский перец мелко порезать. С кукурузы слить жидкость. Фунчозу откинуть на дуршлаг и дать стечь излишкам воды. Все ингредиенты смешать в салатнике, посолить, сдобрить перцем и заправить сметаной.

В теории такой салат можно заправить и майонезом, но в таком случае к перечисленным ингредиентам лучше добавить пару сваренных вкрутую и мелко порезанных куриных яиц.

Другой вариант

Можно сделать и ещё интереснее. Фунчозу залить крутым кипятком и оставить минут на 5. Сырые яйца тщательно взбить и зажарить на разогретом растительном масле. Полученному «блинчику» дать остыть. Фунчозу промыть под струёй холодной воды, дать стечь остаткам воды и немного измельчить кулинарными ножницами. Остывший яичный блин свернуть в рулетик и порезать на тонкие полосочки. Крабовые палочки тоже мелко порубить. Все ингредиенты, новые и указанные вначале рецепта, смешать, добавить соль, перец и заправить майонезом.

Салат с фунчозой и корейской морковью

Простой вариант

Самый простой вариант салата с фунчозой можно приготовить буквально за 10 минут. Для этого надо заварить вермишель, промыть её и смешать с морковкой по-корейски. Полученную закуску посолить и сбрызнуть соевым соусом. Готово!

Этот вариант хоть и вкусен, но с точки зрения кулинарии не особо интересен. Поэтому стоит обратиться к более изысканной разновидности салата с фунчозой и корейской морковью.

Вариант 2

Для этого салата продуктов понадобится несколько больше, чем для простого варианта. Если говорить конкретнее, то придётся подготовить:

- фунчоза – 250 г;
- морковь по-корейски – 200 г;
- брокколи – 100 г;
- шампиньоны – 100 г;
- семена кунжута – 1 чайная ложка;
- масло растительное – для обжарки;
- соевый соус – для заправки.

Фунчозу приготовить, согласно инструкции на упаковке, промыть и дать стечь воде. При желании, вермишель можно порезать ножницами на кусочки. Брокколи разобрать на соцветия, отварить в течение 3-4 минут в подсоленной воде и обжарить вместе с тонко нарезанными шампиньонами на растительном масле. Долго готовить продукты не стоит. Вполне достаточно 10 минут.

Смешать в салатнике фунчозу, морковь, брокколи и грибы, сбобрить соевым соусом и дать постоят полчаса, чтобы продукты пропитались ароматами специй, присутствующими в корейской морковке. Перед подачей салат ещё раз перемешать и посыпать кунжутом.

Те, кто не любит брокколи, могут заменить этот продукт на цветную капусту. Салат от этого несколько не проиграет, а может быть даже наоборот.

Салат с фунчозой и овощами

Как это ни странно, но наиболее близким к корейской кухне считается салат с фунчозой и овощами, а не с морковью по-корейски. В сущности, кроме фунчозы и пряностей, которые идут на заправку, ничего экзотического в этой закуске и нет:

- фунчоза – 200 г;
- морковь – 1 средний корнеплод;
- болгарский перец – 1 шт.;
- огурец свежий – 1 шт.;
- имбирь, перец чили, кориандр и чеснок – по 5 г (все приправы брать в сушёном и молотом виде);
- уксус – 1 столовая ложка;
- соевый соус – 2 столовые ложки;
- кунжутное масло – 1 столовая ложка;
- семена кунжута, петрушка и кинза – по вкусу.

Начинается всё опять же с заваривания фунчозы в кипятке. Когда она постоит минут 5-7, вермишель откинуть на дуршлаг, промыть и дать обтечь. Болгарский перец порезать тонкой соломкой, а огурец и морковь можно натереть на тёрке для моркови по-корейски. Когда основные ингредиенты подготовлены, можно приступить к приготовлению заправки.

В принципе, можно не заморачиваться с приготовлением домашней заправки, а приобрести уже готовую смесь для фунчозы. Но это уже для самых ленивых. Тем более что приготовление салатного соуса не отнимает ни сил, ни времени. Для этого достаточно высыпать в миску все специи (имбирь, перец чили, кориандр и чеснок), добавить туда же соевый соус, кунжутное масло и уксус. Смесь тщательно перемешать и заправку можно считать готовой.

Осталось смешать все ингредиенты, добавить кунжутные семена, порубленную зелень и заправить полученным соусом. Салат надо хорошенько размешать и дать настояться около часа в холодильнике. После чего можно подавать закуску к столу.

Данный вариант салата с фунчозой можно считать базовым. При желании в него можно добавить и мясо, и морепродукты и другие овощи, не присутствующие в основном списке. А можно и дополнить этим салатом любое горячее блюдо, используя его вместо гарнира.

Салат с фунчозой и мясом

Этот салат тоже с натяжкой можно отнести к закускам. Всё-таки это, пожалуй, переходная стадия между салатами и вторыми блюдами. Ну а готовится салат из фунчозы и мяса по технологии стир-фрай – это когда продукты быстро обжариваются на раскалённом масле в воке или глубокой сковороде. Подготовить же для подобного «а-ля салата» нужно такие продукты:

- фунчоза – 150 г;
- мясо – 150-200 г (лучше говядина, но подойдёт и нежирная свинина);
- морковь – 1 средний корнеплод;
- шампиньоны – 100 г;
- лук – 1 головка средней величины;
- чеснок – 4-5 зубчиков;
- яйца – 1 шт.;
- кунжутное и подсолнечное масло – для обжарки;
- соевый соус – 3 столовые ложки;
- сахар – 1 столовая ложка;
- зелёный лук и семена кунжута – по вкусу.

Перво-наперво надо замариновать мясо. Для этого его надо порезать, как для бефстроганов, посолить, поперчить, немного помять руками и убрать в холодильник минут на 10-15. Теперь можно заняться приготовлением соуса, т.е. в соевом компоненте просто растворить сахар. На этом процесс приготовления заправки можно считать законченным.

Грибы разморозить и нарезать на пластинки. Морковь порезать кружочками. Их желательно сделать как можно более тонкими. Чеснок и лук покрошить как можно мельче. Их как раз и нужно обжарить в разогретом масле в первую очередь. Когда эти ингредиенты приобретут золотистый оттенок, в вок можно добавить морковь. Жарить овощи слишком долго не стоит. Надо чтобы они лишь слегка размягчились. Для этого хватит 4-5 минут. Готовые компоненты салата выложить в отдельную тарелку.

В вок долить немного масла, положить грибы и жарить минут 10, после чего их тоже переложить в отдельную посуду. Теперь переходим к мясу. Его надо жарить в том же масле около 10 минут постоянно помешивая. Когда кусочки поджарятся со всех сторон, огонь под воком погасить, накрыть посуду крышкой и дать мясу потомиться еще минут 5-7. А за это время можно заняться фунчозой.

На этот раз лучше взять вермишель потолще, и отварить в кипящей воде в течение 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг и промыть. Когда вся вода стечёт, фунчозу порезать на кусочки в 7-10 см каждый, переложить в салатнике, сбрызнуть кунжутным маслом и перемешать.

Пришла пора заняться омлетом. Для этого надо вылить взбитое яйцо на смазанную маслом блинную сковороду, распределить его по всей жарочной поверхности, слегка покачивая сковороду, и жарить 3 минуты. Затем яичный блин аккуратно перевернуть, погасить под сковородой газ и оставить на плите ещё на пару-тройку минут. Готовый омлет выложить на тарелку, а когда он остынет, свернуть рулетиком и нарезать полосками.

На этом подготовка компонентов салата завершена, так что можно приступать к его сборке. Сначала в фунчозу надо вылить соус и тщательно перемешать, чтобы вермишель им равномерно пропиталась. Теперь можно класть все остальные ингредиенты, перемешать и при необходимости посолить готовую закуску. Сверху салат можно слегка сбрызнуть кунжутным маслом и посыпать семенами этого же растения.

Салат с фунчозой и креветками

Корейская кухня немыслима без морепродуктов. Так что салат из фунчозы с креветками более чем уместен. К тому же он хорошо усваивается и вообще очень полезен. Для его приготовления надо заготовить:

- фунчоза – 100 г;
- креветки варёные – 300 г;
- помидоры черри – 6 шт.;
- болгарский перец – 1 шт.;
- лук – 1 головка средней величины (лучше белый);
- чеснок – 2 зубчика;
- соевый соус – 2 столовые ложки;
- лимонный сок – 1/2 лимона;
- масло растительное – для заправки (оливковое или кунжутное);
- кинза или петрушка – по вкусу.

Начинать надо опять же с фунчозы. Тонкую вермишель можно просто залить кипятком и подержать в закрытой крышечкой посуде минут 10. Более толстую, надо 3-5 минут поварить. Дальше всё как всегда – дуршлаг, промывка, обтекание.

Перец и лук порезать соломкой и лучше потоньше, а помидоры – небольшими дольками. Вареные креветки просто почистить.

Для заправки нужно в небольшой ковшик положить мелко нарубленную кинзу или петрушку, добавить масло, лимонный сок, соевый соус и 3 столовые ложки воды. Содержимое ковшика перемешать и поварить 2-3 минуты.

Когда заправка немного остынет можно собирать салат, смешав все ингредиенты и сбавив полученным соусом. Готовой закуске надо дать настояться с полчаса, а затем подавать к столу.

Салат с фунчозой и огурцом

Это ещё одна разновидность салата с фунчозой и корейской морковкой. Всё что для него потребуется, так это:

- фунчоза – 150 г;
- огурец – 1 шт.;
- морковь по-корейски – 150-200 г;
- лук – 1 головка средней величины;
- масло растительное – для обжарки;
- укроп, петрушка – по вкусу.

Итак, лук порезать кольцами и обжарить в растительном масле до готовности. После чего его нужно выложить в салатник и полить оставшимся после обжарки маслом. Туда же положить морковь по-корейски и всё тщательно перемешать.

К овощам добавить заранее приготовленную фунчозу и снова все продукты перемешать. Когда полуфабрикат достаточно остынет положить в него последние ингредиенты – нарезанные соломкой огурцы и мелко нарубленную зелень. Снова все перемешать и дать постоять 30 минут.

Салат с фунчозой и свёклой

Ну и напоследок совсем простенький салатик, который наверняка понравится любителям свёклы. Ведь это второй по значимости компонент данной закуски. А понадобятся для её приготовления такие ингредиенты:

- фунчоза – 200 г;
- свёкла – 1 крупный корнеплод;
- чеснок – 2-3 зубчика;
- масло растительное – 2 столовые ложки;
- соевый соус – по вкусу.

Свеклу отварить, остудить под струей холодной воды, почистить и натереть на крупной тёрке. Фунчозу приготовить по инструкции на упаковке и смешать со свёклой. В салат добавить раздавленный в прессе чеснок и сбобрить его маслом и соевым соусом, после чего всё перемешать.

Кстати, в такой салатик неплохо добавить кедровые или измельченные грецкие орехи.