

**ΓΕΥΣΗ****ΒΙΒΛΙΟ**  
**Αυθεντική**  
**Κινεζική**  
**Κουζίνα**

*Ο Βαγγέλης Δρίσκας σας ταξιδεύει στη μακρινή Κίνα και σας γνωρίζει τις γεύσεις της*



**ΚΙΝΕΖΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**  
**ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ**  
Εκδόσεις Πατάκη

Ο Βαγγέλης Δρίσκας, αφού ταξίδεψε στην Κίνα και δοκίμασε την αυθεντική κουζίνα της, παρουσιάζει το βιβλίο του «Κινεζική κουζίνα» γραμμένο με τρόπο απλό και κατανοητό.

Στο βιβλίο θα γνωρίσετε τις τέσσερις βασικές κουζίνες της Κίνας: του Σετσουάν, της Σαγκάης, της Βόρειας Κίνας και της Καντόνα. Θα μάθετε για τις μεθόδους μαγειρικής της κινεζικής κουζίνας, για τα σκεύη και τα υλικά της και θα ενημερωθείτε για το ποια υλικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για να αντικαταστήσετε αυτά που δεν βρίσκετε. Φυσικά, θα βρείτε και συνταγές μαζί με φωτογραφίες και οδηγίες για να απολαύσετε γεύσεις της αυθεντικής κινεζικής κουζίνας. Θα γνωρίσετε τη μοναδική γαστρονομία του Πεκίνου, με την περίφημη πάπα Πεκίνου, και την αυτοκρατορική κουζίνα. Και τέλος, χάρη στις μοναδικές φωτογραφίες, θα ταξιδέψετε στη Night Market, τον δρόμο με το πιο διάσημο street food του κόσμου.

**Spicy κοτόπουλο Σετσουάν με φιστίκια**

Υλικά για 4 μερίδες:

800 γρ. φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, 1 ξερό κρεμμύδι, 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο φρέσκο τζίντζερ, 4 κουτ. σούπας φιστίκια, 2 σκελίδες σκόρδο τριμμένο, 2 κουτ. σούπας σόγια σος, 1 κουτ. σούπας ψιλάι τσίφι, 2 κουτ. σούπας κρασί από ρύζι ή τζιν, 2 κουτ. σούπας μαύρη ζάχαρη, 2 κουτ. σούπας ρυζόξυδο, 2 κουτ. σούπας κορν φλάουρ, 2 κουτ. σούπας σποσαμέλαιο, 1 ασπράδι χτυπημένο ελαφρά, 2 τσίφι πιπεριές, αλάτι, βραστό ρύζι για το σερβίρισμα

Κόβετε το κοτόπουλο σε μικρά κομμάτια και τα αλατίζετε. Ανακατεύετε τη σόγια σος με το ψιλάι τσίφι, το ρυζόξυδο, τη μαύρη ζάχαρη, το κορν φλάουρ και το ασπράδι. Βάζετε σε ένα μπολ το μείγμα και ρίχνετε τα κομμάτια του κοτόπουλου. Τα αφήνετε να μαρινarisτούν για 30 λεπτά.

Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Ζεσταίνετε το σποσαμέλαιο και τα σοτάρετε για 2-3 λεπτά σε δυνατή φωτιά μαζί με το σκόρδο και το τζίντζερ. Στραγγίζετε τα κομμάτια του κοτόπουλου και κρατάτε τη μαρινάδα για να τη χρησιμοποιήσετε αργότερα. Τα ρίχνετε στα σοταρισμένα κρεμμύδια και συνεχίζετε το σοτάρισμα για λίγα λεπτά ακόμη ανακατεύοντας συνέχεια. Σβίνετε με το κρασί ή το τζιν και προσθέτετε τη μαρινάδα. Ανακατεύετε και αφήνετε για 2-3 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Ψιλοκόβετε τις τσίφι πιπεριές, τις ρίχνετε με τα φιστίκια στο κοτόπουλο και ανακατεύετε. Σερβίρετε με βραστό ρύζι.