KIKKOMAN

Pad Krapao -jauhelihakastike maapähkinöiden kera

kokonaisaika **20 min**

AINEKSET

10 annosta

Kastike:

100 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamari gluteeniton soijakastike
300 ml	osterikastiketta
100 ml	kalakastiketta
100 ml	limettimehua
150 g	palmusokeria pilkottuna
800 ml	lihalientä (gluteenitonta)
30 g	maissitärkkelystä

Pad Krapao:

2 kg	naudan jauhelihaa
400 g	salottisipulia
30 g	valkosipulia
600 g	punaisia paprikoita
100 ml	maapähkinäöljyä

Tarjoiluun:

4 tl	silputtua korianteria
4 tl	silputtua ruohosipulia
1	nippu silputtua Thai-basilikaa
50 g	pilkottuja suolapähkinöitä
1,2 kg	keitettyä jasmiiniriisiä

VALMISTUS

Vaihe 1

Kastike: sekoita Kikkomanin gluteeniton soijakastike, osterikastike, kalakastike, limettimehu, palmusokeri, lihaliemi ja maissitärkkelys. Jätä kastike odottamaan.

Pad Krapao: Silppua salottisipuli ja valkosipuli ja kuullota ne pannulla maapähkinäöljyssä. Leikkaa paprika suikaleiksi ja lisää pannulle. Jatka paistamista vielä kaksi minuuttia. Lisää jauheliha kasvisten joukkoon ja ruskista se. Sekoita aiemmin valmistamaasi kastiketta ja kaada se pannulle. Keitä kolme minuuttia, kunnes kastike sakenee.

Tarjoilu: Ripottele korianteri, ruohosipuli, thai-basilika ja suolapähkinät lihakastikkeen päälle. Tarjoile jasmiiniriisin kanssa.