

Pad thai jättikatkaravunpyrstöillä

kokonaisaika **30 min** 20 min esivalmistelut 10 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Pad thai:

- 500 g** riisinuudeleita
120 ml kasviöljyä
1 kg jättikatkaravunpyrstöjä kuorittuna ja suolet poistettuina
150 g kiinteää tofua kuutioina
150 g porkkanaa ohuina suikaleina
25 g valkosipulia (5 kynttä) silputtuna
10 kananmunaa vatkattuna
150 g mungpavun ituja
- Pad thai -kastike:**
500 ml [Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa](#)
100 g tamarinditahnaa
100 ml kalakastiketta
100 ml limettimehua
100 g palmu- tai ruokosokeria
200 ml vettä
- Koristeluun:**
100 g maapähkinöitä pilkottuna
10 korianterin oksaa lehdet irroteltuina
10 limetin lohkoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Liota riisinuudeleita lämpimässä vedessä n. 20 minuuttia, kunnes ne pehmenevät.

Vaihe 2

Kuumenna kasviöljy isolla pannulla. Paista jättikatkaravunpyrstöjä 2–3 minuuttia, poista pannulta ja jätä odottamaan. Paista tofua 4–5 minuuttia. Lisää porkkana ja valkosipuli ja paista vielä 1–2 minuuttia.

Vaihe 3

Lisää vatkatut munat ja sekoita massaa kypsennyksen ajan, kunnes se hyytyy murumaiseksi.

Vaihe 4

Lisää nuudelit ja tilkka liotusvettä. Sekoita Kikkoman soijakastike vähemmän suolaa, tamarinditahna, kalakastike, limettimehu, sokeri sekä vesi. Lisää seos pannulle ja paista 3–4 minuuttia, kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin. Lisää lopuksi katkaravunpyrstöt ja mungpavun idut.

Vaihe 5

Ennen tarjoilua ripottele annoksen päälle maapähkinöitä sekä korianteria ja koristele limetinlohkolla.