

Pad Thai

kokonaisaika **35 min**

AINEKSET

2 annosta

Kastike:

- 2 rkl** tamarinditahnaa
- 4 rkl** ruskeaa sokeria
- 150 ml** kuumaa vettä
- 2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
- 1 tl** chilihiutaleita

Muut ainekset:

- 0,5 nippu** korianteria
- 1** kevätpurjo
- 2** valkosipulinkynttä
- 2** salottisipulia
- 60 g** maapähkinöitä, paahdettuja
- 2** limeä (mehu ja kuori)
- 300 g** riisinuudeleita
- 2** kananrintaa
- 2 rkl** kookosrasvaa
- 60 g** papujen ituja
- 2** kananmunaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita kastikkeen valmistamiseksi tamarinditahna ja sokeri kulhoon. Kaada joukkoon kuumaa vettä ja mausta Kikkoman soijakastikkeella ja chilihiutaleilla.

Vaihe 2

Pese, kuivaa ja nypi korianteri. Pese, kuivaa ja hienonna kevätpurjo. Kuori ja hienonna valkosipuli ja salottisipuli. Hienonna maapähkinät karkeaksi rouheeksi. Raasta ja purista limetit.

Vaihe 3

Liota riisinuudeleita kulhossa kylmässä vedessä noin 6 minuuttia, kaada sitten kuuman veden päälle ja anna liota noin 10 minuuttia.

Vaihe 4

Paloittele sillä välin kananrinta ja paista se kuumalla pannulla kookosöljyssä.

Vaihe 5

Lisää salottisipulit, valkosipuli ja riisinuudelit, sekoita ja anna hautua hetki. Lisää pavunversot ja kananmunat ja sekoita vielä kerran hyvin. Kuullota seosta hetken aikaa tamarindikastikkeella ja mausta limen mehulla ja kuorella.

Vaihe 6

Jaa Pad Thai lautasille. Koristele korianterilla ja kevätsipulilla.

