KIKKOMAN

Pad Kra Pao, czyli wołowina po tajsku z orzeszkami i tajską bazylią

Czas ogółem **20 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Sos:

100 ml	Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
300 ml	sosu ostrygowego
100 ml	sosu rybnego
100 ml	soku z limonki
150 g	cukru palmowego, pokruszonego
800 ml	bulionu wołowego (bezglutenowego)
30 g	skrobi kukurydzianej

Pad Kra Pao:

2 kg	mielonej wołowiny
400 g	szalotki
30 g	czosnku
600 g	czerwonej papryki
100 ml	oleju arachidowego

Do podania:

4 łyżeczki	świeżej kolendry, posiekanej
4 łyżeczki	świeżego szczypiorku, posiekanego
1	pęczek tajskiej bazylii, posiekanej
50 g	solonych orzeszków ziemnych, posiekanych
1,2 kg	ugotowanego ryżu jaśminowego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Sos: Wymieszaj Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman, sos ostrygowy, sos rybny, sok z limonki, cukier palmowy, bulion wołowy i skrobię kukurydzianą. Odstaw.

Pad Kra Pao: Szalotkę i czosnek posiekaj i podsmaż na oleju arachidowym. Paprykę pokrój w paski, dodaj na patelnię i smaż przez 2 minuty. Dodaj mielone mięso wołowe i smaż, aż będzie chrupiące. Zamieszaj ponownie sos i wlej go na patelnię. Gotuj przez 3 minuty, aż sos zgęstnieje.

Sposób podania: Wołowinę posyp kolendrą, szczypiorkiem, tajską bazylią i orzeszkami ziemnymi. Podawaj z ryżem jaśminowym.