

Pad Thai z krewetkami i sosem tamaryndowym

Czas ogółem **30 min** 20 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

500 g	suszonego makaronu ryżowego
120 ml	oleju roślinnego
1 kg	krewetek, obranych i oczyszczonych
150 g	twardego tofu, pokrojonego w kostkę
150 g	marchewki, pokrojonej w cienkie paski
25 g	czosnku (5 ząbków), drobno posiekanego
10	jajek, roztrzepanych
150 g	kiełków fasoli mung

Sos Pad Thai:

500 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli</u>
100 g	pasty z tamaryndowca
100 ml	sosu rybnego
100 ml	soku z limonki
100 g	cukru palmowego lub trzcinowego
200 ml	wody

Przybranie:

100 g	orzeszków ziemnych, posiekanych
10	gałązek kolendry
10	ćwiartek limonki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Namaczaj makaron ryżowy w ciepłej wodzie przez około 20 minut, aż zmięknie.

Krok 2

Rozgrzej olej roślinny na dużej patelni. Smaż krewetki przez 2–3 minuty, a następnie wyjmij z patelni i odstaw na bok. Smaż tofu przez 4–5 minut. Dodaj marchewkę i czosnek i smaż przez kolejne 1–2 minuty.

Krok 3

Dodaj jajka i smaż, mieszając, aż się zetną i pokruszą.

Krok 4

Dodaj makaron wraz z niewielką ilością wody z moczenia. Wymieszaj Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli, pastę tamaryndową, sos rybny, sok z limonki, cukier i wodę. Dodaj na patelnię i smaż przez 3–4 minuty, aż składniki się połączą. Na koniec dodaj krewetki i kiełki fasoli mung.

Krok 5

Posyp orzeszkami ziemnymi i kolendrą. Udekoruj ćwiartką limonki. Podawaj na gorąco.