

Pad Thai z maślakami i brokułami

Czas ogółem **60 min** 35 min Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania **20 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Makaron:

2 kg	makaronu ryżowego
100 ml	oleju roślinnego do smażenia
400 g	brokułów gałązkowych, pokrojonych na duże kawałki
600 g	maślaków żółtych
30 g	czosnku, cienko pokrojonego
100 g	kiełków fasoli mung

Marynata:

150 ml	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
50 ml	<u>Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (300ml)</u>
50 g	brązowego cukru
30 ml	soku z limonki
50 g	pasty z tamaryndowca
10 g	płatków chili

Do podania:

100 g	dymki, pokrojonej w drobne krążki
100 g	kolendry
200 g	orzeszków ziemnych, uprażonych i posolonych
3	limonki, pokrojone w ćwiartki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Namaczaj makaron w dużej ilości ciepłej wody przez około 30 minut, a następnie dobrze odcedź.

Krok 2

Wymieszaj na marynatę Cytrusowy sos Ponzu Kikkoman, Przyprawę do ryżu Kikkoman, cukier, sok z limonki, pastę z tamaryndowca i płatki chili.

Krok 3

Rozgrzej olej na dużej patelni lub w woku. Podsmażaj brokuły i maślaki przez 1-2 minuty. Dodaj czosnek i wymieszaj. Dodaj makaron i kiełki fasoli mung i smaż przez kolejne 2-3 minuty. Dodaj marynatę i dobrze wymieszaj.

Krok 4

Rozłóż Pad Thai na talerzach, posyp dymką, kolendrą i orzeszkami ziemnymi, a następnie udekoruj częstkami limonki.