KIKKOMAN

Pad Krapow med oksekød, peanuts og thaibasilikum

Samlet tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Sauce:

100 ml	Kikkoman naturligt brygget tamari glutenfri sojasauce
300 ml	østerssauce
100 ml	fiskesauce
100 ml	limesaft
150 g	palmesukker, hakket
800 ml	oksebouillon (glutenfri)
30 g	majsstivelse

Pad Krapow:

2 kg	hakket oksekød
400 g	skalotteløg
30 g	hvidløg
600 g	rød peberfrugt
100 ml	jordnøddeolie

Servering:

4 tsk.	frisk koriander, hakket
4 tsk.	frisk purløg, hakket
1	bundt thaibasilikum, hakket
50 g	saltede peanuts, hakkede
1,2 kg	tilberedt jasminris

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Sauce: Bland Kikkoman glutenfri sojasauce, østerssauce, fiskesauce, limesaft, palmesukker, oksebouillon og majsstivelse sammen.

Pad Krapow: Hak skalotteløg og hvidløg og steg dem i jordnøddeolie. Skær peberfrugten i strimler, hæld dem på panden og steg i 2 minutter. Tilsæt det hakkede kød og steg det, indtil det er sprødt. Rør saucen godt igennem og hæld den på panden. Steg det hele i 3 minutter, indtil saucen tykner.

Servering: Drys koriander, purløg, thaibasilikum og peanuts over kødet og server med jasminris.