KIKKOMAN

Pad Kra Pao med oksekjøtt, peanøtter og thaibasilikum

total tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Sauce:

1 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus
3 dl	østerssaus
1 dl	fiskesaus
1 dl	limesaft
1 dl	fiskesaus
150 g	palmesukker, hakket
8 dl	oksekraft (glutenfri)
30 g	maisstivelse

Pad Kra Pao:

2 kg	kjøttdeig av storfe
400 g	sjalottløk
30 g	hvitløk
600 g	rød paprika
1 dl	peanøttolje

Til serveringen:

4 ts	fersk koriander, hakket
4 ts	fersk gressløk, hakket
1	bunt thaibasilikum, hakket
50 g	salte peanøtter, hakket
1,2 kg	kokt jasminris

TILBEREDNING

Steg 1

Saus: Rør sammen Kikkoman Glutenfri Soyasaus, østerssaus, fiskesaus, limesaft, palmesukker, oksekraft og maisstivelse og la stå.

Pad Kra Pao: Hakk sjalottløk og hvitløk og brun det i peanøttolje. Skjær paprikaen i strimler, ha oppi pannen og stek i 2 minutter. Tilsett kjøttdeigen og stek under omrøring til den er sprø. Rør i sausen og hell den oppi pannen. La alt koke i 3 minutter, til sausen tykner.

Til serveringen: Dryss koriander, gressløk, thaibasilikum og peanøtter over kjøttet og server med jasminris.