

Pad Kra Pao med oksekjøtt, peanøtter og thaibasilikum

total tid **20 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Sauce:

100 dl [Kikkoman Naturlig
Brygget Tamari Glutenfri
Soyasaus](#)

Saus:

1 dl [Kikkoman Naturlig
Brygget Tamari Glutenfri
Soyasaus](#)

300 dl oyster sauce

100 dl fish sauce

100 dl lime juice

3 dl østerssaus

1 dl fiskesaus

1 dl limesaft

150 g palmesukker, hakket

800 dl beef stock (gluten-free)

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

100 dl peanut oil

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.