KIKKOMAN

Pad Krapao- nötkött med jordnötter och thailändsk basilika

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Sås:

100 ml	Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås
300 ml	ostronsås
100 ml	fisksås
100 ml	limejuice
150 g	palmsocker, hackat
800 ml	köttbuljong (glutenfri)
30 g	majsstärkelse

Pad Krapao:

2 kg	köttfärs
400 g	schalottenlök
30 g	vitlök
600 g	röd paprika
100 ml	jordnötsolja

Till servering:

4 tsk	färsk koriander, hackad
4 tsk	färsk gräslök, hackad
1	knippe thailändsk basilika, hackad
50 g	saltade jordnötter, hackade
1,2 kg	kokt jasminris

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Sås: Blanda Kikkoman glutenfri sojasås, ostronsås, fisksås, limejuice, palmsocker, köttbuljong och majsstärkelse och ställ åt sidan.

Pad Krapao: Hacka schalottenlök och vitlök och bryn i jordnötsolja. Skär paprikan i strimlor, lägg i pannan och stek i 2 minuter. Tillsätt nötfärs och fräs tills den är knaprig, tillsätt sedan såsen som har rörts om igen. Koka allt i 3 minuter, tills såsen tjocknar.

Till servering: Strö koriander, gräslök, thaibasilika och jordnötter över köttet och servera med jasminris.