

Pad Krapao: carne de vaca com amendoins e manjeriço tailandês

Tempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

Molho:

100 ml [Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten](#)

300 ml de molho de ostras

100 ml de molho de peixe

100 ml de sumo de lima

150 g de açúcar de palma, picado

800 ml de caldo de carne (sem glúten)

30 g de amido de milho

Pad Krapao:

2 kg de carne de vaca picada

400 g de chalotas

30 g de alho

600 g de pimentos vermelhos

100 ml de óleo de amendoim

Para servir:

4 colheres de chá de coentros picados

4 colheres de chá de cebolinho picado

1 punhado de manjeriço tailandês picado

50 g de amendoins com sal picados

1,2 kg de arroz de jasmim cozido

PREPARAÇÃO

Passo 1

Molho: Misture o molho de soja sem glúten Kikkoman, o molho de ostras, o molho de peixe, o sumo de lima, o açúcar de palma, o caldo de carne e o amido de milho e reserve.

Pad Krapao: Pique as chalotas e o alho e aloure-os no óleo de amendoim. Corte o pimento em tiras, adicione à frigideira e frite durante 2 minutos. Adicione a carne picada e frite até ficar estaladiça, depois adicione o molho, que mexeu novamente antes. Cozinhe tudo durante 3 minutos, até o molho engrossar.

Para servir: Polvilhe a carne com coentros, cebolinho, manjeriço tailandês e amendoins e sirva com arroz de jasmim.