KIKKOMAN

Pad Krapao: carne de vaca com amendoins e manjericão 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 manjericão 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, manjericão tailandês e amendoins e sirva com arroz de jasmim.