

Larch bolete mantarlı ve brokolili Pad Thai

toplam süre **60 dak.** 35 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi 20 dak. Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Erişte için:

- 2 kg** pirinç erişttesi
- 100 ml** bitkisel yağ (kızartmak için)
- 400 gr** saplı brokoli (büyük parçalar halinde kesilmiş)
- 600 gr** larch bolete mantarı
- 30 gr** sarımsak (ince ince dilimlenmiş)
- 100 gr** maş fasulyesi filizi

Marinasyon için:

- 150 ml** Kikkoman Ponzu Limonlu
- 50 ml** Kikkoman Sushi Pirinç
Lezzetlendiricisi
- 50 gr** esmer şeker
- 30 ml** yeşil limon suyu
- 50 gr** demirhindi ezmesi
- 10 gr** pul biber

Servis için:

- 100 gr** taze soğan (ince halkalar halinde dilimlenmiş)
- 100 gr** taze kişniş (yapraklarına ayrılmış)
- 200 gr** yer fıstığı (kavrulmuş ve tuzlanmış)
- 3** adet misket limonu (elma dilimi şeklinde kesilmiş)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Erişteleri yaklaşık 30 dakika bol ılık suda bekletin, ardından iyice süzün.

Adım 2

Marinasyon için Kikkoman Ponzu Lemon, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, şeker, yeşil limon suyu, demirhindi ezmesi ve pul biberi karıştırın.

Adım 3

Bitkisel yağı büyük bir tavada veya wok'ta ısıtın. Brokoli ve mantarları 1-2 dakika soteleyin. Sarımsağı ekleyip karıştırın. Erişte ve maş fasulyesi filizlerini ekleyip 2-3 dakika daha karıştırarak kızartın. Marinasyon sosunu ekleyin ve iyice harmanlayın.

Adım 4

Tabaklara paylaşın. Üzerini taze soğan, kişniş ve yer fıstığı ile taçlandırın ve yeşil limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.