KIKKOMAN

Pad Krapao: yer fıstığı ve Tayland fesleğenli dana eti

toplam süre **20 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Sos:

100 ml	Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu
300 ml	istiridye sosu
100 ml	balık sosu
100 ml	misket limonu suyu
150 gr	doğranmış palmiye şekeri
800 ml	et suyu (glutensiz)
30 gr	mısır nişastası

Pad Krapao:

2 kg	dana kıyma
400 gr	arpacık soğanı
30 gr	sarımsak
600 gr	kırmızı biber
100 ml	yer fıstığı yağı

Servis için:

4 tatlı kaşığı	doğranmış taze kişniş
4 tatlı kaşığı	doğranmış taze frenk soğanı
1	demet Tayland fesleğeni, doğranmış
50 gr	doğranmış tuzlu yer fıstığı
1,2 kg	pişmiş yasemin pirinci

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sos: Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu, istiridye sosu, balık sosu, misket limonu suyu, hurma şekeri, et suyu ve mısır nişastasını karıştırıp bir kenara koyun.

Pad Krapao: Arpacık soğanı ve sarımsağı doğrayıp yer fıstığı yağında kızartın. Biberleri şeritler halinde kesin, tavaya ekleyin ve 2 dakika kızartın. Kıymayı ekleyin ve çıtır çıtır olana kadar karıştırarak kızartın, ardından tekrar karıştırılmış sosu ekleyin. Her şeyi 3 dakika kadar, sos koyulaşana dek, pişirin.

Servis için: Kişniş, frenk soğanı, Tayland fesleğeni ve yer fıstığını etin üzerine serpin ve yasemin pirinci ile servis edin.