KIKKOMAN

Pad Krapao de boeuf au cacahuète et basilic thaï

durée totale **20 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Sauce:

100 ml	Tamari sauce soja sans gluten fermentation naturelle Kikkoman
300 ml	de sauce huitre
100 ml	de sauce de poisson asiatique
100 ml	de citron vert
150 g	de sucre de palme en poudre
800 ml	de bouillon de bœuf (sans gluten)
30 g	de fécule de maïs

Pad Krapao:

2 kg	de bœuf hâché
400 g	d'échalote
30 g	d'ail
600 g	de poivrons rouges
100 ml	d'huile d'arachide

Pour servir:

4 càc	de coriandre fraîche émincée
4 càc	de ciboulette émincée
1	bouquet de thaï basilic, émincé
50 g	de cacahuètes salées, émincées
1,2 kg	de riz Jasmin

PRÉPARATION

Étape 1

Sauce : mélanger la sauce sans gluten Kikkoman, la sauce huitre, la sauce de poisson, le citron vert, le sucre de palme, le bouillon de bœuf et la fécule de maïs. Réserver.

Pad Krapao : couper les échalotes et l'ail. Faire revenir dans l'huile d'arachide. Couper les poivrons en lanières, ajouter à la poêle et faire frire 2 minutes. Ajouter le bœuf et faire frire jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Mélanger la sauce et versez sur le bœuf. Laisser cuire encore 3 minutes, le temps que la sauce s'épaississe.

Pour servir : parsemer avec la coriandre, la ciboulette, le basilic thaï et les cacahuètes. Servir avec du riz thaï.