KIKKOMAN

Pad-krapaorundvlees met pinda's en Thaise basilicum

totale tijd **20 min.**

INGREDIËNTEN

10 porties

Saus:

100 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
300 ml	oestersaus
100 ml	vissaus
100 ml	limoensap
150 g	palmsuiker, fijngehakt
800 ml	runderbouillon (glutenvrij)
30 g	maïszetmeel

Pad krapao:

2 kg	rundergehakt
400 g	sjalotten
30 g	knoflook
600 g	rode paprika
100 ml	arachideolie

Om te serveren:

4 tl	verse koriander, fijngehakt
4 tl	verse bieslook, fijngehakt
1	bos Thaise basilicum, fijngehakt
50 g	gezouten pinda's, fijngehakt
1,2 kg	gekookte jasmijnrijst

VOORBEREIDING

Stap 1

Saus: Meng Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus, oestersaus, vissaus, limoensap, palmsuiker, runderbouillon en maïszetmeel en zet apart.

Pad krapao: Snipper de sjalotten en knoflook en bak in arachideolie. Snijd de paprika in reepjes, voeg toe aan de pan en bak 2 minuten. Voeg gehakt toe en roerbak tot het knapperig is. Voeg dan de saus toe die je eerst weer goed hebt geroerd. Kook alles 3 minuten, tot de saus dikker wordt.

Om te serveren: Strooi koriander, bieslook, Thaise basilicum en pinda's over het vlees en serveer met jasmijnrijst.