Говядина Пад Крапао с арахисом и тайским базиликом

Общее время **20 мин**

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Соус:

100 мл	безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman
300 мл	устричного соуса
100 мл	рыбного соуса
100 мл	сока лайма
150 г	измельченного пальмового сахара
800 мл	говяжьего бульона (без глютена)
30 г	кукурузного крахмала

Пад Крапао:

2 кг	говяжьего фарша
400 г	лука-шалота
30 г	чеснока
600 г	красного болгарского перца
100 мл	арахисового масла

Подача:

4 ч. л.	нарезанной кинзы
4 ч. л.	нарезанного шнитт-лука
1	пучок нарезанного тайского базилика
50 г	измельченного соленого арахиса
1,2 кг	готового риса Жасмин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Соус: Смешайте соевый, устричный и рыбный соусы, сок лайма, сахар, бульон, крахмал и отложите в сторону.

Пад Крапао: Нарежьте лук-шалот и чеснок и обжарьте в арахисовом масле. Нарежьте перец полосками, добавьте в сковороду и обжаривайте в течение 2 минут. Добавьте фарш и обжарьте до хрустящей корочки, затем добавьте соус к фаршу, предварительно перемешав. Готовьте в течение 3 минут, пока соус не загустеет.

Подача: Посыпьте мясо кинзой, шнитт-луком, базиликом и арахисом и подавайте с рисом.