

Пад тай с креветками и тамариндовым соусом

Общее время 30 мин 20 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

| | |
|--------|---|
| 500 г | рисовой лапши, сухой |
| 120 мл | растительного масла |
| 1 кг | креветок, очищенных и без пищевода |
| 150 г | твердого тофу, нарезанного кубиками |
| 150 г | моркови, нарезанной тонкой соломкой |
| 25 г | чеснока (5 зубчиков), мелко нарезанного |
| 10 | яиц, взбитых |
| 150 г | проростков маша |

Для соуса пад тай:

| | |
|--------|---|
| 500 мл | <u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u> |
| 100 г | пасты из тамаринда |
| 100 мл | рыбного соуса |
| 100 мл | сока лайма |
| 100 г | пальмового или тростникового сахара |
| 200 мл | воды |

Украшение:

| | |
|-------|-----------------------------|
| 100 г | арахиса, измельченного |
| 10 | веточек кинзы, измельченных |
| 10 | долек лайма |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замочите рисовую лапшу в теплой воде на 20 минут до мягкости.

Шаг 2

Нагрейте растительное масло в большой сковороде. Обжарьте креветки 2–3 минуты, выньте и отложите в сторону. Обжарьте тофу 4–5 минут. Добавьте морковь и чеснок и обжарьте еще 1–2 минуты.

Шаг 3

Добавьте яйца и готовьте, помешивая, пока они не схватятся.

Шаг 4

Добавьте лапшу вместе с небольшим количеством воды, в которой она замачивалась. Смешайте слабосоленый соевый соус Kikkoman, пасту из тамаринда, рыбный соус, сок лайма, сахар и воду, добавьте в сковороду и жарьте, помешивая, 3–4 минуты, пока все ингредиенты не смешаются. В конце добавьте креветки и проростки маша.

Шаг 5

подавайте горячим, посыпав арахисом и кинзой и украсив долькой лайма.