

Пад тай с маслятами и брокколи

Общее время 60 мин 35 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления 20 мин Дополнительное время

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для лапши:

2 кг	рисовой лапши
100 мл	растительного масла для жарки
400 г	проростков брокколи, крупно нарезанных
600 г	маслят листовенничных, небольшого размера
30 г	чеснока, нарезанного тонкими слайсами
100 г	проростков маша

Для заправки:

150 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>
50 мл	<u>приправы Kikkoman для суши</u>
50 г	коричневого сахара
30 мл	сока лайма
50 г	пасты из тамаринда
10 г	хлопьев перца чили

Для подачи:

100 г	зелёного лука, нарезанного кольцами
100 г	листьев кинзы
200 г	жареного соленого арахиса
3	лайма, нарезанных дольками

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замочите лапшу в большом количестве тёплой воды примерно на 30 минут, затем хорошо отцедите.

Шаг 2

Для приготовления заправки смешайте соус Понзу Kikkoman Лимон, приправу для суши Kikkoman, сахар, сок лайма, пасту из тамаринда и хлопья чили.

Шаг 3

Разогрейте растительное масло в большой сковороде или воке. Обжарьте проростки брокколи и грибы 1–2 минуты (если грибы крупные, время необходимо увеличить). Добавьте чеснок и перемешайте. Добавьте лапшу и проростки маша и обжаривайте ещё 2–3 минуты. Добавьте маринад и тщательно перемешайте.

Шаг 4

Разложите по тарелкам, посыпьте зелёным луком, кинзой и арахисом, украсьте дольками лайма.