

Pad Thai s klouzký a stonkovou brokolicí

Celkový čas vaření **60 min.** 35 min. Doba přípravy **5 min.** Doba vaření **20 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na nudle:

- 2 kg** rýžových nudlí
- 100 ml** rostlinného oleje na smažení
- 400 g** stonkové brokolice, nakrájené na větší kousky
- 600 g** klouzků modřínových
- 30 g** česneku, nakrájeného na plátky
- 100 g** klíčků mungo

Na marinádu:

- 150 ml** Kikkoman Ponzu
citrónová sójová omáčka
- 50 ml** Kikkoman Dochucovadlo
na sushi rýži (300 ml)
- 50 g** třtinového cukru
- 30 ml** limetkové šťávy
- 50 g** tamarindové pasty
- 10 g** chilli vloček

Na servírování:

- 100 g** jarní cibulky, nakrájené na tenká kolečka
- 100 g** koriandru, lístky
- 200 g** arašídů, pražených a solených
- 3** limetky, nakrájené na měsíčky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Rýžové nudle namočte do dostatečného množství teplé vody na cca 30 minut a poté je nechte důkladně okapat.

Krok 2

Na marinádu smíchejte Kikkoman Citrónovou ponzu omáčku, Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži, třtinový cukr, limetkovou šťávu, tamarindovou pastu a chilli vločky.

Krok 3

Ve velkém woku nebo pánvi rozpalte rostlinný olej. Stonkovou brokolici a houby restujte 1,5 minuty. Přidejte česnek a krátce promíchejte. Přisypte nudle a klíčky mungo a restujte dalších 2,5 minuty. Vlijte marinádu a vše dobře promíchejte.

Krok 4

Nudle rozdělte na talíře, posypte jarní cibulkou, koriandrem, arašídů a dozdobte měsíčky limetky.