

Pad Thai

4-6 porcji

Składniki:

400 gr. makaronu ryżowego
3 łyżki oleju z orzechów ziemnych (może być oliwa z oliwek)
3 ząbki czosnku, drobno posiekane
1 łyżka sambal (pasty chili)
150 gr. polędwicy, pokrojonej na ½ - centymetrowe kawałki
2 szklanki obranych krewetek
1 łyżka cukru
3 łyżki sosu rybnego
1 łyżka keczupu
2 łyżki pasty tamaryndowej
¾ szklanki mleka kokosowego
1 limonka, świeżo wyciśnięta
2 jaja, ubite
1 szklanka pędów groszku

* Smażenie na woku umożliwia „odłożenie” składników na stromych bokach naczynia.

Przygotowanie:

1. W misce wymieszaj: cukier, sos rybny, keczup, rozpuszczoną i przecedzoną pastę tamaryndową oraz mleko kokosowe.
2. Rozgrzej wok (lub patelnię), nalać 2 łyżki oleju. Podsmaż wieprzowinę, aż nabierze brązowego koloru, dodaj czosnek i sambal.
3. Dodaj krewetki i smaż aż staną się różowe i twarde.
4. Delikatnie rozgarnij (odsuń) składniki ze środka woka, dodaj resztę oleju. Kiedy olej będzie gorący, dodaj ubite jaja i zrób z nich jajecznicę.
5. Dodaj (przygotowaną wcześniej) płynną mieszankę do garnka i smaż na dużym ogniu, dodaj makaron ryżowy, sok z limonki, strączki groszku.
6. Zdejmij z ognia.
7. Przybierz posiekanymi orzeszkami ziemnymi, pokrojonymi szalotkami, świeżo pokrojonymi w „łódki” limonką oraz ostruganą marchewką.

Wybór wina: Henry of Pelham Baco Noir / Dry Riesling, na przemian między daniami.