

Pad thai z grilla

Składniki

- opakowanie makaronu z ryżu jaśminowego (może być zwykły ryżowy)
- 200 g** opakowanie tofu
- 2** małe papryki (1 czerwona i 1 żółta)
- sok z wyciśniętej limonki (ewentualnie cytryny)
- 4** ząbki czosnku
- cebula dymka - pęczek
- pasta curry/pasta do pad thai
- pół szklanki sosu sojowego
- chilli, papryka słodka, kurkuma, curry, kmin rzymski, kolendra, pieprz świeżo mielony, sól
- świeży imbir (do smaku)
- 2** jajka
- pół szklanki wody
- orzeszki ziemne (do smaku)
- olej kokosowy
- świeża bazylia/kolendra

Przygotowanie:

1. Przygotowanie pad thai z grilla zaczynamy od pokrojenia cebuli, papryki, cukinii i tofu w kosteczkę. Tofu zalewamy 3 łyżkami sosu sojowego, dodajemy posiekany korzeń imbiru, mieszamy zawartość i marynujemy ok. 15 minut.
2. Rozgrzewamy grilla do temperatury 200 stopni.
3. Pamiętajmy, żeby przed przygotowaniem grillowanego pad thai, porządnie wyczyścić grill oraz ruszt. Tutaj pomocne mogą być: [płyn do czyszczenia stali nierdzewnej](#) oraz [gąbka do czyszczenia marki Weber](#).
4. Rozgrzewamy olej kokosowy na żeliwnym [woku](#) marki Weber, dodajemy pokrojoną cebulkę i połowę startego czosnku. Grillujemy ok. 3 minut, mieszając w międzyczasie.
5. Dodajemy paprykę oraz cukinię i zalewamy wodą. Dusimy na grillu ok. 10 minut – najlepiej pod przykryciem. W międzyczasie, wykorzystujemy żeliwną płytę marki Weber do przyrządzenia zamarynowanego wcześniej tofu – potrzebuje ok. 5 min na grillu, aby ładnie się zarumienić. Tofu musimy obracać (niezawodna do tego jest [łopatka do grilla marki Weber](#)).
6. Tofu przekładamy do woka i dodajemy: świeże jajka, resztę sosu sojowego, pastę curry, sok z wyciśniętej limonki, starty imbir, przyprawy i porządnie mieszamy. Pad thai prawie gotowy! Potrawę grillujemy przez ok. 3-5 minut.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

8. Grillowany pad thai przekładamy na talerze, posypujemy posiekanymi orzeszkami i świeżą bazylią.