

Thai Moo Ping

Toplam 281 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Thai moo ping, domuz omzunu hindistan cevizi sütü, balıksosu, soya, sarımsak ve palmiye şekeriyle marine edip şışte ızgaralar.

Malzemeler

- 800 gr Domuz omzu
- 0.5 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 3 yemek kaşığı Balıksosu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Palmiye şekeri
- 5 diş Sarımsak
- 4 adet Kişniş kökü
- 1 çay kaşığı Beyaz biber
- 2 su bardağı Yapışkan pirinç
- 1 adet Salatalık
- 12 adet Bambu şış

Yapılı

1. Bambu şışleri 30 dakika suda bekletin.
2. Domuz omzunu ince şeritler halinde kesin.
3. Sarımsak, kişniş kökü, beyaz biber, balıksosu, soya sosu, palmiye şekeri ve hindistan cevizi sütünü karıştırın.
4. Eti marinada 4 saat dinlendirin.
5. Etleri şışlere geçirip üstlerine az hindistan cevizi sütü sürün.
6. Şışleri orta harlı ızgarada her yüzü 4 dakika pişirin.
7. Moo ping şışlerini yapışkan pirinç ve salatalıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şışleri ıslatmak ve eti ince dilimlemek ızgarada pişirmeden önce içinin pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yapışkan pirinç, salatalık ve acı ekşi dip sosla sıcak şışler halinde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya