KIKKOMAN

Leczo w stylu koreańskim

Czas ogółem **43 min** **20 min** Czas przygotowania **23 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Sos:

1 kg	piersi z kurczaka
100 ml	oleju rzepakowego
400 g	marchewki pokrojonej w półksiężyce
300 g	białej cebuli pokrojonej w półksiężyce
300 g	czerwonej papryki pokrojonej w paski
300 g	żółtej papryki pokrojonej w paski
200 g	grzybów shiitake pokrojonych w paski
30 g	posiekanego czosnku
50 g	przecieru pomidorowego
500 ml	passaty pomidorowej
200 ml	Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman
100 g	brązowego cukru
5 g	mielonego czarnego pieprzu

Makaron:

800 g	makaronu ryżowego

Dodatkowo:

10 g	prażonego sezamu
20 g	posiekanej kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pierś z kurczaka pokrój na kawałki 2 x 2 cm i smaż na oleju na dużej patelni przez ok. 2 minuty. Dodaj cebulę i marchewkę i smaż przez ok. 2 minuty. Dodaj cebulę, czosnek i marchewkę i smaż ok. 2 minuty. Dodaj paprykę i grzyby i smaż kolejne 2 minuty. Dodaj przecier pomidorowy, passatę, Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman, cukier i pieprz. Gotuj na wolnym ogniu przez ok. 10 minut.

Krok 2

W międzyczasie gotuj makaron w osolonym wrzątku przez ok. 3 minuty, a następnie zanurz na krótko w zimnej wodzie.

Krok 3

Nałóż makaron na talerze, polej sosem i udekoruj sezamem i kolendrą.