KIKKOMAN

Nasi goreng z kurczakiem, jajkiem i słodkim sosem sojowym

Czas ogółem **30 min** **15 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.475 kJ / 590 kcal

Tłuszcz: **15,2 g** Białko: **39,9 g**
Węglowodany: **68,6 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

250 g	ryżu jaśminowego
400 g	filetu z piersi kurczaka
2	marchewki
2	czerwone papryki
1	czerwona cebula
2	ząbki czosnku
2 łyżki	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
200 g	mrożonego groszku
90 ml	Sos do ryżu - słodki Kikkoman
4	jajka
1 łyżka	oleju roślinnego
	sól (do smaku)
	świeżo zmielony pieprz (do smaku)
2 łyżki	soku z limonki
Przybranie:	
6	pomidorków koktajlowych, opcjonalnie
1 garść	cebuli dymki, opcjonalnie

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

250 g ryżu jaśminowego - **400 g** filetu z piersi kurczaka - **2** marchewki - **2** czerwone papryki - **1** czerwona cebula - **2** ząbki czosnku
Ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Kurczaka pokrój w paski. Marchewkę pokrój w cienkie paski, a paprykę na kawałki. Drobno posiekaj cebulę i czosnek.

Krok 2

2 łyżki Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman **200 g** mrożonego groszku - **90 ml** Sos do ryżu - słodki Kikkoman
Paski kurczaka usmaż na gorącym Oleju sezamowym Kikkoman na dużej patelni lub w woku. Dodaj marchewkę, paprykę, cebulę i czosnek i smaż przez około 5 minut. Dodaj groszek, ryż i Sos do ryżu Kikkoman i smaż przez około 3 minuty, stale mieszając.

Krok 3

4 jajka - **1 łyżka** oleju roślinnego - sól (do smaku) - świeżo zmielony pieprz (do smaku) - **2 łyżki** soku z limonki - **6** pomidorków koktajlowych, opcjonalnie - **1 garść** cebuli dymki, opcjonalnie
Usmaż jajka na gorącym oleju na osobnej patelni i dopraw solą i pieprzem. Dopraw nasi goreng pieprzem i sokiem z limonki. Podawaj z jajkami sadzonymi na wierzchu. Jeśli chcesz, udekoruj danie ćwiartkami pomidorków koktajlowych i dymką.