KIKKOMAN

Makaron Alfredo z kurczakiem i sosem teriyaki

Czas ogółem **25 min** **10 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.880 kJ / 688 kcal

Tłuszcz: **31,9 g** Białko: **47,7 g**
Węglowodany: **51,8 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

500 g	filetu z piersi kurczaka
120 g	Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman
1 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
1 łyżka	masła
200 g	grzybów shiitake (lub innych, wedle uznania)
1	średnia cebula
1	ząbek czosnku
200 g	pomidorków koktajlowych
200 g	śmietanki kremówki
100 g	sera pecorino
0,25 łyżeczki	świeżo zmielonego czarnego pieprzu
0,25 łyżeczki	pieprzu cayenne
500 g	makaronu linguine (lub świeżego makaronu-wstążek)
	kilka listków bazylii

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

500 g filetu z piersi kurczaka - **4 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman **1 łyżka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Filet z piersi kurczaka pokrój w kostkę lub paski i marynuj w Sosie Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman przez około 5 minut. Rozgrzej w woku Olej sezamowy Kikkoman i smaż mięso przez około 8 minut, a następnie wyjmij je z woka.

Krok 2

1 łyżka masła - **200 g** grzybów shiitake (lub innych, wedle uznania) - **1** średnia cebula - **1** ząbek czosnku - **200 g** pomidorków koktajlowych
Przygotuj sos. Na początku rozgrzej masło w woku. Grzyby pokrój na ok. 2 cm kawałki, a cebulę w kostkę. Drobno posiekaj czosnek i podsmażaj razem z grzybami na rozgrzanym maśle przez około 5 minut. Dodaj pomidory i podsmażaj przez kolejne 3 minuty.

Krok 3

200 g śmietanki kremówki - **4 łyżki** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman - **100 g** sera pecorino - **0,25 łyżeczki** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - **0,25 łyżeczki** pieprzu cayenne - **500 g** makaronu linguine (lub świeżego makaronu-wstążek)
Do woka wlej śmietankę i resztę Sosu Teriyaki z pieczonym czosnkiem do dań z woka Kikkoman, a następnie zagotuj. Zetrzyj pecorino, wmieszaj do sosu i dopraw czarnym pieprzem i pieprzem cayenne. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 4

kilka listków bazylii

Wymieszaj sos z makaronem i kurczakiem w woku. Nałóż na talerze, udekoruj bazylią i podawaj.