KIKKOMAN

Nasi goreng med kyckling, ägg och söt soja

Total tid **30 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.475 kJ / 590 kcal

Fett: **15,2 g** Protein: **39,9 g**
Kolhydrater: **68,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

250 g	jasminris
400 g	kycklingbröstfilé
2	morötter
2	röda paprikor
1	rödlök
2	vitlöksklyftor
2 msk	Kikkoman rostad sesamolja
200 g	frysta ärtor
90 ml	Kikkoman Sås för ris - sött
4	ägg
1 msk	vegetabilisk olja
	Salt (efter smak)
	Nymalen peppar (efter smak)
2 msk	limejuice

Till garnering:

6	körsbärstomater, valfritt
1 handfull	salladslök, valfritt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

250 g jasminris - **400 g** kycklingbröstfilé - **2** morötter - **2** röda paprikor - **1** rödlök - **2** vitlöksklyftor
Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen. Skär kycklingbröstet i strimlor. Skär morötterna i tunna strimlor och den röda paprikan i bitar. Finhacka löken och vitlöken.

Steg 2

2 msk Kikkoman rostad sesamolja **200 g** frysta ärtor - **90 ml** Kikkoman Sås för ris - sött
Stek kycklingstrimlorna i het Kikkoman Sesamolja i en stor panna eller wok. Tillsätt morötter, paprika, lök och vitlök och koka i ca 5 minuter. Tillsätt ärtorna, riset och Kikkomansåsen för ris och fräs i cirka 3 minuter under konstant omrörning.

Steg 3

4 ägg - **1 msk** vegetabilisk olja - Salt (efter smak) - Nymalen peppar (efter smak) - **2 msk** limejuice - **6** cherry tomatoes, optional - **1 handfull** spring onion, optional
Stek äggen i het vegetabilisk olja i en separat stekpanna och krydda med salt och peppar. Krydda nasi gorengen med peppar och limejuice, servera sedan toppad med de stekta äggen. Garnera med körsbärstomatkvartarna och salladslöksremsorna om så önskas.