KIKKOMAN

Nasi goreng med kylling, egg og søt soyasaus

total tid **30 min.** **15 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.475 kJ / 590 kcal

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

INGREDIENSER

4 porsjoner

250 g	jasminris
400 g	kyllingfilet
2	gulrøtter
2	røde paprika
1	rødløk
2	hvitløksfedd
2 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
200 g	frosne erter
0,9 dl	Kikkoman Saus til Ris - søt
4	egg
1 ss	vegetabilsk olje
	Salt (til smak)
	Nymalt pepper (til smak)
2 ss	limesaft
Garnityr:	
6	cherrytomater, valgfritt
1 håndfull	vårløk, valgfritt

TILBEREDNING

Steg 1

250 g jasminris - **400 g** kyllingfilet - **2** gulrøtter - **2** røde paprika - **1** rødløk - **2** hvitløksfedd
Kok risen i henhold til anvisningene på pakken. Skjær kyllingfileten i strimler. Skjær gulrøttene i tynne strimler og paprikaene i store biter. Finhakk rødløk og hvitløk.

Steg 2

2 ss Kikkoman ristet Sesamolje **200 g** frosne erter - **0,9 dl** Kikkoman Saus til Ris - søt
Stek kyllingstrimlene i varm Kikkoman Sesamolje i en stor panne eller wok. Tilsett gulrøtter, paprika, rødløk og hvitløk, og stek i ca. 5 minutter. Tilsett erter, ris og Kikkoman Saus til Ris, og stek i ca. 3 minutter under konstant omrøring.

Steg 3

4 egg - **1 ss** vegetabilsk olje - Salt (til smak) - Nymalt pepper (til smak) - **2 ss** limesaft - **6** cherrytomater, valgfritt - **1 håndfull** vårløk, valgfritt
Stek eggene i varm vegetabilsk olje i en separat panne, og krydre med salt og pepper. Krydre nasi goreng med pepper og limesaft, og server toppet med stekte egg. Garner med cherrytomater delt i kvarter og strimlet vårløk om ønskelig.