KIKKOMAN

Sautert kylling med sucrée

total tid **35 min.** **35 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.822 kJ / 435 kcal

Fett: **8,6 g** Protein: **31,3 g**
Karbohydrater: **55,9 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

600 g	kyllingbrystfilet
3,5 ss	potetstivelse
3 ss	vegetabilsk olje
1,2 dl	Kikkoman Saus til Ris - søt
40 g	purre
0,5 bunt	gressløk
480 g	kokt basmatiris
1 klype	paprikapulver
	Chilitråder

TILBEREDNING

Steg 1

Tørk lett av kyllingbrystfileten, skjær den i passe store stykker og strø stivelse over det hele. Varm opp olje i en panne, stek kyllingen i den til den er gyllenbrun over det hele og tørk forsiktig overskytende olje ut av pannen med et kjøkkenhåndkle.

Steg 2

Tilsett Kikkoman Saus til Ris og glasser kyllingen med den.

Steg 3

Vask purre og gressløk, skjær purren i tynne strimler og gressløken i ringer.

Steg 4

Fordel risen på tallerkenen, legg på kylling med saus, pynt med purre og gressløk, strø på paprikapulver og chilitråder og server.