

Наси горенг с курицей, яйцом и сладким соевым соусом

Общее время **30 мин** 15 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 475 кДж / 590 ккал

Жиры: **15,2 г** Белки: **39,9 г**

Углеводы: **68,6 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

250 г	риса Жасмин
400 г	филе куриной грудки
2	моркови
2	красных болгарских перца
1	красный лук
2	зубчика чеснока
2 ст. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
200 г	замороженного гороха
90 мл	<u>сладкого соевого соуса для риса Kikkoman</u>
4	яйца
1 ст. л.	растительного масла
	Соль (по вкусу)
	Свежемолотый перец (по вкусу)
2 ст. л.	сока лайма
Для украшения:	
6	помидоров черри, по желанию
1 горсть	зелёного лука, по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

250 г риса Жасмин - **400 г** филе куриной грудки -

2 моркови - **2** красных болгарских перца - **1**

красный лук - **2** зубчика чеснока

Приготовьте рис по инструкции на упаковке.

Нарежьте куриную грудку полосками. Морковь нарежьте соломкой, а красный перец — кусочками. Мелко нарежьте лук и чеснок.

Шаг 2

2 ст. л. масла Kikkoman из поджаренного

кунжута **200 г** замороженного гороха - **90 мл**

сладкого соевого соуса для риса Kikkoman

Обжарьте курицу в горячем кунжутном масле Kikkoman на большой сковороде или в воке.

Добавьте морковь, перец, лук и чеснок и готовьте около 5 минут. Добавьте горох, рис и соус Kikkoman для риса и жарьте около 3 минут, постоянно помешивая.

Шаг 3

4 яйца - **1 ст. л.** растительного масла - Соль (по

вкусу) - Свежемолотый перец (по вкусу) - **2 ст. л.**

сока лайма - **6** помидоров черри, по желанию -

1 горсть зелёного лука, по желанию

Обжарьте яйца в горячем масле на отдельной сковороде и приправьте их солью и перцем.

Приправьте наси горенг перцем и соком лайма, а затем подавайте с жареными яйцами. По желанию украсьте четвертинками помидоров черри и полосками лука.