KIKKOMAN

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.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
200 г	замороженного гороха
90 мл	сладкого соевого соуса для риса Kikkoman
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.