

Nasi goreng med kylling, æg og sød sojasauce

Samlet tid **30 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.475 kJ / 590 kcal

Fedt: **15,2 g** Protein: **39,9 g**
Kulhydrater: **68,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

250 g	jasminris
400 g	kyllingebrystfilet
2	gulerødder
2	røde peberfrugter
1	rødløg
2	fed hvidløg
2 spsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
200 g	frosne ærter
90 ml	<u>Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende</u>
4	æg
1 spsk.	planteolie
	Salt (efter smag og behag)
	Friskmalet peber (efter smag og behag)
2 spsk.	limesaft
Pynt:	
6	cherrytomater, valgfrit
1 håndfuld	håndfuld forårsløg, valgfrit

FREM GANGSMÅDE

Step 1

250 g jasminris - **400 g** kyllingebrystfilet - **2** gulerødder - **2** røde peberfrugter - **1** rødløg - **2** fed hvidløg

Tilbered risen i henhold til pakkens anvisninger. Skær kyllingebrystet i strimler. Skær gulerødderne i tynde strimler og de røde peberfrugter i bidder. Hak løg og hvidløg fint.

Step 2

2 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie **200 g** frosne ærter - **90 ml** Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende

Steg kyllingestrimlerne på en stor pande eller i en wok i varm Kikkoman sesamolie. Tilsæt gulerødder, peberfrugter, løg og hvidløg, og steg det hele i 5 minutter. Tilsæt ærter, ris og Kikkoman sauce til ris, og steg det hele i 3 minutter under konstant omrøring.

Step 3

4 æg - **1 spsk.** planteolie - Salt (efter smag og behag) - Friskmalet peber (efter smag og behag) - **2 spsk.** limesaft - **6** cherrytomater, valgfrit - **1 håndfuld** håndfuld forårsløg, valgfrit

Steg spejlæggenes i varm olie på en separat pande, og smag til med salt og peber. Krydr den færdige nasi goreng med peber og limesaft, og server retten med de stegte spejlæg. Pynt retten med cherrytomater i kvarte og forårsløg i strimler, hvis ønsket.