

Fyldte kyllingebryst i tomatsauce med spinat, cashewnødder og sojasauce

Samlet tid **35 min.** 15 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

2	kyllingebrystfileter
2 håndfuld	frisk spinat
2 spsk.	hakkeede cashewnødder
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
1 dåse	dåse hakkeede tomater
1 tsb.	tørret oregano
1 tsb.	olivenolie til stegning
2 spsk.	vand
	Evt. tandstik til at holde kyllingen samlet

FREM GANGSMÅDE

Step 1

2 håndfuld frisk spinat - **2 spsk.** hakkeede cashewnødder - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 tsb.** olivenolie
Kom spinat, cashewnødder og lidt sojasauce samt én skefuld olivenolie op i en blender og kør til, du har en ensartet og gerne grov masse.

Step 2

2 kyllingebrystfileter - Evt. tandstik til at holde kyllingen samlet
Skær en lomme i hvert kyllingebryst og kom en skefuld fyld ind i hver. Luk med tandstik hvis nødvendigt.

Step 3

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2 tsb.** olivenolie
Brun kyllingen i én skefuld olie og 2 spsk. soja på en pande og skru ned for varmen.

Step 4

1 dåse hakkeede tomater - **1 tsb.** tørret oregano - **2 spsk.** vand
Tilsæt tomater, oregano, evt. resten af spinat/cashew-fyldet og 2 spsk. vand og lad det simre under låg i 20 minutter.

Step 5

Server med ris, pasta eller grønt.