

Stegt teriyaki-kylling med cashewnødder og grøntsager

Samlet tid **60 min.** 60 min. Arbejdstid

Næringsindhold:

3010 kJ / 719 kcal

INGREDIENSE

R

4 Portioner

500 g	kyllingebryst
6 spsk.	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
800 g	af din foretrukne grøntsagsblanding
2 skive	ingefær
2 spsk.	olivenolie
80 g	cashewnødder
200 g	jasminris
Sauce	
2 tsk.	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
60 ml	vand
3 tsk.	mel
Dekoration:	
	Purløg

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær kyllingen i tynde strimler, læg dem i en glasskål og tilsæt 6 spsk. Kikkoman Teriyaki marinade. Sæt den i køleskabet i 20 minutter.

Step 2

Varm olivenolien op i en stegepande og steg den finthakkede ingefær. Tilsæt de marinerede kyllingestykker, og steg dem ved høj varme, indtil de bliver gyldenbrune på alle sider. Tilsæt cashewnødder, og skru ned for varmen.

Step 3

Bland ingredienserne til saucen i en gryde. Hæld denne ned i stegepanden. Steg den sammen med kyllingen i et par minutter, og rør hele tiden rundt i den.

Step 4

Kog samtidig grøntsagerne i saltet vand.

Step 5

Kog risen efter anvisningerne på pakken.

Step 6

Anret ris, grøntsager og de stegte kyllingestykker med cashewnødder på en tallerken. Pynt med hakket purløg.