KIKKOMAN

Nasi goreng kanalla

kokonaisaika **30 min** **15 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.475 kJ / 590 kcal

Rasva: **15,2 g** Proteiini: **39,9 g**
Hiilihydraatit: **68,6 g**

AINEKSET

4 annosta

250 g	jasmiiniriisiä
400 g	kanan rintafileetä
2	porkkanaa
2	punaista paprikaa
1	punasipuli
2	valkosipulinkynttä
2 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
200 g	pakasteherneitä
90 ml	Kikkoman kastike riisille - makea
4	kananmunaa
1 rkl	kasviöljyä
	Suolaa (maun mukaan)
	Vastajauhettua pippuria (maun mukaan)
2 rkl	limettimehua

Koristeluun:

6	kirsikkatomaattia, valinnainen
1 kourallinen	kevätsipulia, valinnainen

VALMISTUS

Vaihe 1

250 g jasmiiniriisiä - **400 g** kanan rintafileetä - **2** porkkanaa - **2** punaista paprikaa - **1** punasipuli - **2** valkosipulinkynttä
Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa kanan rintafilee suikaleiksi. Leikkaa porkkana ohuiksi tikuiksi ja paloittele paprikat. Silppua sipuli ja valkosipuli hienoksi.

Vaihe 2

2 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy **200 g** pakasteherneitä - **90 ml** Kikkoman kastike riisille - makea
Paista kana isolla paistinpannulla tai wokpannulla Kikkomanin seesamiöljyssä. Lisää porkkanat, paprikat, sipuli ja valkosipuli ja paista n. 5 minuuttia. Lisää herneet, riisi sekä Kikkoman soijakastike riisille ja paista vielä n. 3 minuuttia jatkuvasti sekoittaen.

Vaihe 3

4 kananmunaa - **1 rkl** kasviöljyä - Suolaa (maun mukaan) - Vastajauhettua pippuria (maun mukaan) - **2 rkl** limettimehua - **6** kirsikkatomaattia, valinnainen - **1 kourallinen** kevätsipulia, valinnainen
Paista munat toisella pannulla kasviöljyssä ja mausta suolalla ja pippurilla. Mausta nasi goreng pippurilla sekä limettimehulla ja asettele paistetut kananmunat sen päälle ennen tarjoilua. Koristele halutessasi neljään osaan leikatuilla kirsikkatomaateilla ja kevätsipulin suikaleilla.