KIKKOMAN

Nasi goreng met kip, ei en zoete soja

totale tijd **30 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.475 kJ / 590 kcal

Vetten: **15,2 g** Eiwitten: **39,9 g**
Koolhydraten: **68,6 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

250 g	jasmijnrijst
400 g	kipfilet
2	wortelen
2	rode paprika's
1	rode ui
2	teentjes knoflook
2 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
200 g	bevroren erwten
90 ml	Kikkoman Zoete Sojasaus
4	eieren
1 el	plantaardige olie
	Zout (naar smaak)
	Vers gemalen peper (naar smaak)
2 el	limoensap

Voor de garnering:

6	cherrytomaten, naar keuze
1 handvol	lente-ui, naar keuze

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g jasmijnrijst - **400 g** kipfilet - **2** wortelen - **2** rode paprika's - **1** rode ui - **2** teentjes knoflook
Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de wortels in dunne reepjes en de rode paprika in stukjes. Snijd de ui en knoflook fijn.

Stap 2

2 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie **200 g** bevroren erwten - **90 ml** Kikkoman Zoete Sojasaus
Bak de kipreepjes in hete Kikkoman Sesamolie in een grote pan of wok. Voeg de wortels, paprika, ui en knoflook toe en bak ca. 5 minuten. Voeg de doperwten, rijst en Kikkoman Sauce for Rice toe en bak onder voortdurend roeren ca. 3 minuten.

Stap 3

4 eieren - **1 el** plantaardige olie - Zout (naar smaak) - Vers gemalen peper (naar smaak) - **2 el** limoensap - **6** cherrytomaten, naar keuze - **1 handvol** lente-ui, naar keuze
Bak de eieren in hete plantaardige olie in een aparte pan en breng op smaak met zout en peper. Breng de nasi goreng op smaak met de peper en het limoensap en serveer met de gebakken eieren. Garneer eventueel met de kwartjes cherrytomaat en reepjes lente-ui.