KIKKOMAN

Nasi goreng au poulet, œufs et sauce soja sucrée

durée totale **30 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.475 kJ / 590 kcal

Matières grasses: **15,2 g** Protéines: **39,9 g**
Glucides: **68,6 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

250 g	de riz au jasmin
400 g	de filet de poulet
2	carottes
2	poivrons rouges
1	oignon rouge
2	gousses d'ail
2 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
200 g	de petit-pois surgelés
90 ml	Sauce soja sucrée Kikkoman
4	œufs
1 càs	d'huile végétale
	Sel (selon les goûts)
	Poivre fraîchement moulu (selon les goûts)
2 càs	de jus de citron vert

Pour la garniture :

6	tomates cerise, facultatif
1 poignées de	d'oignons nouveaux, facultatif

PRÉPARATION

Étape 1

250 g de riz au jasmin - **400 g** de filet de poulet - **2** carottes - **2** poivrons rouges - **1** oignon rouge - **2** gousses d'ail
Faire cuire le riz selon les instructions figurant sur l'emballage. Couper le filet de poulet en lanières. Couper les carottes en fines lamelles et les poivrons en morceaux. Émincer finement l'oignon et l'ail.

Étape 2

2 càs Huile de sésame grillé Kikkoman **200 g** de petit-pois surgelés - **90 ml** Sauce soja sucrée Kikkoman
Faire revenir les lanières de poulet dans une grande poêle ou un wok avec l'huile de sésame Kikkoman bien chaude. Ajouter les carottes, les poivrons, l'oignon et l'ail, puis faire cuire environ 5 minutes. Ajouter les petit-pois, le riz et la sauce pour le riz Kikkoman, et faire sauter le tout pendant environ 3 minutes en remuant constamment.

Étape 3

4 œufs - **1 càs** d'huile végétale - Sel (selon les goûts) - Poivre fraîchement moulu (selon les goûts) - **2 càs** de jus de citron vert - **6** tomates cerise, facultatif - **1 poignées de** d'oignons nouveaux, facultatif
Faire cuire les œufs dans une poêle séparée avec l'huile végétale bien chaude, puis assaisonner de sel et de poivre. Assaisonner le nasi goreng avec du poivre et le jus de citron vert, puis servir en déposant les œufs au plat par-dessus. Décorer avec des quartiers de tomates cerise et des lamelles d'oignons nouveaux si vous le souhaitez.