

Bami Goreng

Tempo total **25 Mins.** **25 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)

2.198 kJ / 525 kcal

INGREDIENTES

4 Porções

1 colheres de chá	Sambal Oelek
3 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho Teriyaki</u>
4 colheres de sopa	<u>Wok com Alho Assado</u>
2	óleo vegetal ou óleo de girassol
0,5	cenouras cortadas em palitos
0,5	pimento vermelho, sem sementes, cortado em tiras
100 g	ervilha doce, cortadas longitudinalmente ao meio
4	cebolinhas, picadas
1	peito de frango ou 2 coxas de frango, sem osso, cortadas em pedaços pequenos
100 g	ervilhas (ultracongeladas)
225 g	massa com ovos, cozida
200 g	camarões cozidos e descascados
1	ovo grande, batido
2 colheres de sopa	amendoins torrados salgados, picados grosseiramente
	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misturar Sambal Oelek e Kikkoman Marinada.

Passo 2

Aquecer 2 colheres de sopa de óleo num wok e saltar brevemente as cenouras e o pimento durante 2 minutos, mexendo sempre. Juntar as ervilhas doces e as cebolinhas e refogar durante mais 2 minutos. Tirar do fogão e reservar.

Passo 3

Aquecer mais uma colher de sopa de óleo no wok e saltar brevemente o frango durante 2 minutos, mexendo sempre. Adicionar os legumes refogados, as ervilhas, a massa e os camarões e juntar a marinada.

Passo 4

Agitar no fogão durante 3-4 minutos até estar muito quente e manter depois quente sobre uma placa.

Passo 5

Aquecer o resto do óleo numa frigideira pequena e cozinhar o ovo. Cortar em tiras e colocar sobre a mistura de massa. Servir polvilhado com amendoins e salpicar com molho de soja.