

ao Estilo Coreano - **2 colheres de chá** de molho de peixe - **1 colher de chá** de sumo de lima - **1** cebolinho - **3** raminhos de coentros
Separe as folhas dos caules dos coentros. Corte o cebolinho e os caules dos coentros em fatias finas. Misture-os com o Molho Teriyaki BBQ Kikkoman ao Estilo Coreano, o molho de peixe e o sumo de lima. Reserve as folhas de coentros para decorar.

Passo 5

1 pepino - **3** tomates cherry - Folhas de coentros reservadas

Quando o arroz estiver completamente cozinhado, retire cuidadosamente o frango da arroeira. Solte suavemente o arroz com uma espátula, depois feche a tampa e mantenha-o na função Keep Warm durante 5 minutos. Deixe o frango repousar durante 5 minutos antes de o cortar em fatias. Entretanto, corte o pepino em rodela e parta os tomates cherry ao meio. Para servir, coloque o arroz em taças, disponha o frango em fatias por cima e decore com a cebola, o gengibre e o alho fritos do Passo 1 e com as folhas de coentros. Sirva com o pepino, os tomates e o molho do Passo 4 à parte.