

Nasi goreng com frango, ovo e soja doce

Tempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.475 kJ / 590 kcal

Gorduras totais: **15,2 g** Proteína: **39,9 g**
Hidratos de carbono: **68,6 g**

INGREDIENTES

4 Porções

250 g de arroz jasmim
400 g de lombinhos de frango
2 cenouras
2 pimentos vermelhos
1 cebola roxa
2 dentes de alho
2 colheres de sopa Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
200 g de ervilhas congeladas
90 ml Kikkoman Molho para arroz - doce
4 ovos
1 colheres de sopa de óleo vegetal
1 colheres de sopa Sal (a gosto)
1 colheres de sopa Pimenta (a gosto)
2 colheres de sopa de sumo de lima
Para decorar:
6 tomates cherry (opcional)
1 mão cheia de cebolinha (opcional)

PREPARAÇÃO

Passo 1

250 g de arroz jasmim - **400 g** de lombinhos de frango - **2** cenouras - **2** pimentos vermelhos - **1** cebola roxa - **2** dentes de alho
Coza o arroz de acordo com as instruções da embalagem.

Corte os lombinhos de frango em tiras. Corte as cenouras em tiras finas e os pimentos vermelhos em pedaços. Pique bem a cebola e o alho.

Passo 2

2 colheres de sopa Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado **200 g** de ervilhas congeladas - **90 ml** Kikkoman Molho para arroz - doce
Frite os lombinhos de frango em óleo de sésamo Kikkoman quente numa frigideira grande ou num wok. Adicione as cenouras, os pimentos, a cebola e o alho e deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos. Adicione as ervilhas, o arroz e o Molho para Arroz Kikkoman e salteie durante cerca de 3 minutos, mexendo sempre.

Passo 3

4 ovos - **1 colheres de sopa** de óleo vegetal - Sal (a gosto) - Pimenta (a gosto) - **2 colheres de sopa** de sumo de lima - **6** tomates cherry (opcional) - **1 mão cheia** de cebolinha (opcional)
Estrele os ovos em óleo vegetal quente numa frigideira separada e tempere com sal e pimenta. Tempere o nasi goreng com a pimenta e o sumo de lima e sirva-o coberto com os ovos estrelados. Decore com os quartos de tomate cherry e as tiras de cebolinha, se desejar.