KIKKOMAN

Tatlı Soslu Tavuk Sote

toplam süre **35 dak.** **35 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.822 kJ / 435 kcal

Yağ: **8,6 gr** Protein: **31,3 gr**
Karbonhidrat: **55,9 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

600 gr	tavuk göğsü filetosu
3,5 yemek kaşığı	patates nişastası
3 yemek kaşığı	sıvı yağ
120 ml	Kikkoman Pirinç İçin Soya Sosu
40 gr	pırasa
0,5 demet	frenk soğanı
480 gr	pişmiş Basmati pirinç
1 tutam	kırmızı toz biber
	kurutulmuş kırmızı biber şeritleri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuk göğsü filetosu kurutulur, lokma büyüklüğünde parçalara doğranır ve her tarafına nişasta serpilir. Yağ bir tavada ısıtılır, tavuk nar gibi kızarana kadar kızartılır ve fazla yağ dikkatlice mutfak havlusu ile tavadan alınır.

Adım 2

Pirinç için tatlı sos ilave edilir ve tavuk eti sosun içinde glaze edilir.

Adım 3

Pırasa ve frenk soğanı yıkanır, pırasa ince şeritler halinde, frenk soğanı halkalar halinde kesilir.

Adım 4

Pirinç tabaklara pay edilir, üzerine soslu tavuk yerleştirilir, pırasa ve frenk soğanı ile süslenir ve toz biber ile kırmızı acı biber şeritleri serpiştirilerek servis edilir.