

Teriyaki dokunuşuyla Alfredo soslu tavuklu makarna

toplam süre **25 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.880 kJ / 688 kcal

Yağ: **31,9 gr** Protein: **47,7 gr**
Karbonhidrat: **51,8 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

500 gr	tavuk göğsü
120 gr	Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Sos
1 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
1 yemek kaşığı	tereyağı
200 gr	shiitake mantarı (veya tercih ettiğiniz mantar)
1	adet orta boy soğan
1	diş sarımsak
200 gr	çeri domates
200 gr	yağlı krema
100 gr	rendelenmiş Pecorino peyniri
0,25 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber
0,25 tatlı kaşığı	kırmızı pul biber
500 gr	linguine (veya taze şerit makarna)
	Birkaç dal fesleğen

HAZIRLANIŞ

Adım 1

500 gr tavuk göğsü - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Sos **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Tavuk göğsünü küp küp veya şeritler halinde doğrayın. Kikkoman Teriyaki Wok Sauce with Roasted Garlic ile yaklaşık 5 dakika marine edin. Wok'ta Kikkoman Toasted Sesame Oil'i ısıtın, tavukları 8 dakika kadar pişirip alın.

Adım 2

1 yemek kaşığı tereyağı - **200 gr** shiitake mantarı (veya tercih ettiğiniz mantar) - **1** adet orta boy soğan - **1** diş sarımsak - **200 gr** şeri domates
Sosu hazırlamak için wok'ta tereyağını ısıtın. Mantarları yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Soğanı küp, sarımsağı ince ince doğrayın. Tereyağında soğan, sarımsak ve mantarı 5 dakika soteleyin. Şeri domatesleri ekleyip 3 dakika daha pişirin.

Adım 3

200 gr yağlı krema - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Sarımsaklı Teriyaki Sos - **100 gr** rendelenmiş Pecorino peyniri - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **0,25 tatlı kaşığı** kırmızı pul biber - **500 gr** linguine
Kremayı ve kalan Kikkoman Teriyaki Wok Sauce with Roasted Garlic'i ekleyip kaynama noktasına getirin. Pecorino peynirini ilave edip karıştırın. Karabiber ve pul biberle tatlandırın. Makarnayı paketindeki talimatlara göre haşlayın.

Adım 4

Birkaç dal fesleğen

Piřmiř makarna ve tavukları, wok'taki sosla karıştırın. Ardından tabaklara alın, fesleğenle süsleyip servis edin.