KIKKOMAN

Bami Goreng

Tempo totale **25 Min** **25 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.198 kJ / 525 kcal

INGREDIENTI

4 Porzioni

1 cucchiaino	sambal oelek
3 cucchiai	Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman
4 cucchiai	olio vegetale e di semi di girasole
2	carote tagliate alla julienne
0,5	peperone rosso, snocciolato e tagliato a fette
100 g	piselli taccole, dimezzati a seconda della lunghezza
4	cipollotti tritati
1	petto di pollo o 2 cosce di pollo, disossati e tagliati a pezzetti
100 g	piselli (surgelati)
225 g	pasta all'uovo, cotta
200 g	gamberetti cotti e spellati
1	uovo grande, sbattuto
2 cucchiai	arachidi tostate e salate, tritate in modo grossolano
	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mescolare la sambal oelek e la Salsa Teriyaki con aglio tostato Kikkoman.

Passaggio 2

Riscaldare 2 cucchiai di olio in un wok e far rosolare per 2 minuti il peperone, girandolo di tanto in tanto. Aggiungere i piselli taccola e i cipollotti e far stufare a fuoco lento per altri 2 minuti. Togliere dal fornello e mettere da parte.

Passaggio 3

Riscaldare un altro cucchiaio d'olio nel wok e far rosolare il pollo per 2 minuti, girandolo di tanto in tanto. Aggiungere le verdure stufate, i piselli, la pasta e i gamberetti, quindi versare la miscela di miele & aglio.

Passaggio 4

Far saltare in padella per 3-4 minuti finché non diventi bollente; tenere poi in caldo su un fornello.

Passaggio 5

Riscaldare infine l'olio restante in un padellino e far addensare l'uovo. Tagliare a strisce e aggiungere alla pasta. Cospargere con arachidi e salsa di soia e servire.