

Κοτόπουλο Τεριγιάκι με σουσάμι καιμανιτάρια



Υλικά

350g στήθος Κοτόπουλου κομμένο σε κύβους
400g Σως Τεριγιάκι
400g Νουντλς Ρυζιού μουλιασμένα ή Ρύζι Μπασμάτι βρασμένο
2 κ.σ. Σησαμέλαιο
1 κ.σ. Σκούρη Σως Σόγιας
4-5 φρέσκαμανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
2 κ.σ. σουσάμι
1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
Φυτικό λάδι για το σοτάρισμα

Εκτέλεση

Σε ένα γουόκ ή βαθύ τηγάνι, σε δυνατή εστία, ζεστάνετε το λάδι με το σησαμέλαιο και σοτάρτε το κοτόπουλο για 2 λεπτά.

Σβήστε με τη σως σόγιας και προσθέστε ταμανιτάρια, το σκόρδο και το φρέσκο κρεμμυδάκι. Συνεχίστε το σοτάρισμα για ακόμη 2 λεπτά.

Προσθέστε τη σάλτσα τεριγιάκι στο γουόκ και αφήστε για 1 λεπτό να πάρει μια βράση.

Σερβίρετε αμέσως, συνοδεύοντας με νουντλς ή ρύζι και γαρνίροντας με λίγο

σουσάμι.

Πηγές: ab.gr-ikypros.com