KIKKOMAN

Vistas gaļas bumbiņas terijaki mērcē

Kopējais laiks **30 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **15 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

0,5 buntīte	buntīte perilas (sarkanās vai zaļās, alternatīva: šiso krese)
1,5	laima
400 g	vistas krūtiņas filejas
2	sasmalcinātas ķiploka daiviņas
2 ēdamk.	sasmalcināta ingvera
2 ēdamk.	rapšu eļļas
125 ml	Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem
350 g	vārītu pilngraudu vai brūno rīsu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

0,5 buntīte buntīte perilas (sarkanās vai zaļās, alternatīva: šiso krese) - **1,5** laima - **400 g** vistas krūtiņas filejas
Sarīvē 2 tējkarotes laima miziņas, izspied sulu no viena laima, bet atlikušo pusi sagriez daiviņās. Sagriez vistas krūtiņu plānās strēmelēs, pēc tam sagriez sīkos kubiņos un sakapā vēl smalkāk.

Solis 2

2 sasmalcinātas ķiploka daiviņas - **2 ēdamk.** sasmalcināta ingvera
Sajauc un samīci vistas gaļu ar laima miziņu, ķiplokiem un ingveru. Ar mitrām rokām veido valrieksta lieluma bumbiņas.

Solis 3

2 ēdamk. rapšu eļļas - **125 ml** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar ķiplokiem
Apcep gaļas bumbiņas vokpannā rapšu eļļā uz vidējas uguns, līdz tās ir zeltaini brūnas no visām pusēm, aptuveni 6 minūtes. Samazini uguni līdz minimumam, pievieno Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar ķiplokiem un laima sulu, uzliec vāku un lēni sautē vēl 6 minūtes.

Solis 4

350 g vārītu pilngraudu vai brūno rīsu
Uzsildi rīsus un sadali tos bļodiņās. Virsū kārto gaļas bumbiņas, mērci un laima daiviņas.