

## Reissalat à la Teriyaki

Zubereitungszeit **30 Minuten**  
Kalorien pro Portion **390**



### Zutaten für 4 Personen

120 g Basmatireis  
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
7 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch  
1 EL Honig  
300 g Hähnchenbrustfilets  
1 rote Chilischote  
2 EL Pflanzenöl  
1 Bund Frühlingszwiebel  
1 rote Paprika  
150 g Ananaswürfel  
3 EL Reissessig  
80 ml Ananassaft  
200 g frische Shiitakepilze

### Zubereitung:

1. Reis nach Packungsanweisung in kochendem Wasser mit 1 Esslöffel Sojasauce garen und abkühlen lassen.
2. Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch mit dem Honig verrühren und Hähnchenbrustfilets darin ca. 15 Minuten marinieren.
3. Fleisch abtropfen lassen, Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenfilets darin rundherum ca. 10 Minuten braten und abkühlen lassen.
4. Frühlingszwiebeln und Paprika putzen und waschen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe und Paprika in feine Streifen schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken. Pilze putzen, in Streifen schneiden und mit Ananaswürfeln mischen. Essig mit Ananassaft und restlicher Sojasauce verrühren und Petersilie unterheben.
5. Die Salatzutaten mit Dressing mischen.
6. Hähnchenfilet in Tranchen schneiden, unter den Salat heben und servieren.

Guten Appetit!