

Κοτόπουλο teriyaki με ανανά

Υλικά

- 500g κοτόπουλο μπούτι κομμένο σε λωρίδες
- **150g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- **8g Καρύκευμα Gallina (Κωδ. 40022)**
- 80ml νερό
- 2 φρέσκα κρεμμύδια κομμένα σε λεπτές φέτες
- 100g ανανάς φρέσκος κομμένο σε κύβους
- Σουσάμι λευκό καβουρδισμένο
- Σουσάμι μαύρο
- Λίγο ηλιέλαιο

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το κοτόπουλο με το Καρύκευμα Gallina.
2. Περνάμε τα κομμάτια του κοτόπουλου από το τηγάνι με το ηλιέλαιο, να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές.
3. Προσθέτουμε τον ανανά, τη Σάλτσα Teriyaki και το νερό και αφήνουμε να σιγοβράζει για περίπου 5 λεπτά.
4. Προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμύδι και το σουσάμι και σερβίρουμε.