KIKKOMAN

'Coq au Soy' med jordärtskocka och rädisa

Total tid **170 Min.** **60 Min.** Tid för förberedelse **110 Min.** Tillagningstid **60 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till kycklingen:

900 g	kycklingbröst (5 bitar, ca 180 g styck), halverade
1,5 kg	kycklinglår (5 bitar, ca 300 g styck), halverade
400 ml	Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
75 ml	matolja, till stekning
200 g	bacon, skivat
500 g	champinjoner, halverade
500 g	pärllök, skalade
80 g	tomatpuré
1 liter	kycklingbuljong
15 g	majsstärkelse

Till rädisorna:

200 ml	vit balsamvinäger
200 g	socker
200 ml	vatten
7 g	pepparkorn
5 g	enbär
3 g	lagerblad
200 g	rädisor, putsade och halverade

Till jordärtskockan:

100 g	smör
1 kg	jordärtskockor, skalade och grovhackade
200 ml	vitt vin
1 liter	grönsaksbuljong
15 g	dragon, finhackad
	Salt

Dessutom:

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 160 °C. Marinera kycklingbrösten och låren i Kikkoman sojasås mindre salt i minst 1 timme eller helst över natten. Värm oljan i en gryta. Ta upp kycklingbitarna ur marinaden och bryn dem på alla sidor. Ta ur köttet och ställ åt sidan. Tillsätt bacon, champinjoner och pärllök i grytan och bryn i 4–5 minuter. Rör i tomatpurén och tillaga i ytterligare 1–2 minuter. Deglasera med den återstående avsilade marinaden, häll i kycklingbuljongen och lägg tillbaka kycklingbitarna i grytan. Bräsera i ugnen i cirka 60 minuter.

Steg 2

Under tiden, koka upp vinäger, socker och vatten tillsammans med pepparkorn, enbär och lagerblad. Häll den varma inläggningsvätskan över rädisorna och låt dra i minst 1 timme.

Steg 3

Till jordärtskockkorna, smält smöret i en kastrull på medelvärme. Fräs jordärtskockorna i 5–6 minuter utan att de bryns. Deglasera med vitt vin och tillsätt grönsaksbuljongen. Sjud försiktigt i cirka 30 minuter tills de är mjuka. Krydda med salt och mosa eller puréa dem sedan grovt med en stavmixer. Vänd ner dragonen.

Steg 4

Ta upp kycklingen ur grytan. Blanda majsstärkelsen med lite vatten och rör ner den i såsen för att tjockna. Tillsätt kycklingen i den tjocknade såsen och värm upp igen. För att

10 g	krasse till garnering	servera, lägg en bit kycklingbröst och en bit kycklinglår per portion på tallrikar med såsen och garnera. Tillsätt den varma jordärtskockspurén och de inlagda rädisorna och avsluta sedan med krassen.