

Dakjimm – kyckling i koreansk stil med potatis

Total tid **50 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till rätten:

45 ml	matolja
1,2 kg	benfria kycklinglår, skurna i bitar (ca 2 × 2 cm)
30 g	vitlök (6 klyftor), finhackad
200 g	lök, tunt skivad
400 g	morötter, tärnade (ca 2 × 2 cm)
800 g	potatis, skalad och tärnad (ca 2 × 2 cm)
3 g	torkad röd chili
600 ml	kyckling- eller grönsaksbuljong
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
200 ml	ostronsås
60 g	farinsocker
30 ml	Kikkoman sesamolja

Till garnering:

50 g	vita sesamfrön, rostade
100 g	salladslök, finhackad i strimlor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm matoljan i en stor wok eller kastrull och stek kycklingbitarna i 5–6 minuter tills de är gyllenbruna, rör om då och då.

Steg 2

Tillsätt vitlök, lök, morot, potatis och torkad chili. Fräs i cirka 3 minuter.

Steg 3

Häll i buljongen, Kikkoman sojasås och ostronsås, tillsätt sedan sockret. Koka upp, sänk värmen och låt sjuda i 30–35 minuter tills kycklingen är mör, grönsakerna är genomkokta och såsen tjocknar.

Steg 4

Rör i Kikkoman sesamolja, blanda väl och servera beströdd med sesamfrön och salladslök.