

Pulled chicken med pumpa, gurkmejaris och coleslaw

Total tid **100 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **70 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till kycklingen:

- 15 g** vitlök, hackad
- 400 g** lök, tärnad
- 150 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 0,3 liter** kycklingfond
- 10 g** paprikapulver
- 5 g** spiskummin
- 2,3 kg** kycklinglår, ben- och skinnfria

Till pumpan:

- 500 g** Hokkaidopumpa, utan kärnor, fint tärnad (ca 3 x 3 mm)
- 100 g** lök, fint tärnad
- 100 g** inlagda jalapeños, hackade
- 50 g** farinsocker
- 150 ml** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
- 100 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 10 g** stjärnanis

Till riset:

- 300 g** sushiris
- 0,6 liter** vatten
- 3 g** gurkmejapulver

Till salladen:

- 800 g** rödkål, skuren i strimlor
- 150 ml** risvinäger
- 150 g** honung
- 100 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Till garneringen:

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda vitlök och lök med Kikkoman sojasås, kycklingfond, paprikapulver och spiskummin i en ugnssäker form. Täck kycklingen med marinaden. Grädda allt i 180 °C i varmluftsugn i ca. 40 minuter. Strimla sedan köttet.

Steg 2

Lägg pumpan, jalapeños, socker, Kikkoman Mirin-stil söt krydda, Kikkoman sojasås och stjärnanis i en kastrull och koka på låg värme tills pumpan är mjuk.

Steg 3

Tvätta sushiriset tills vattnet blir klart. Koka i en kastrull med saltat vatten och gurkmejan på låg värme i ca 20 minuter.

Steg 4

Blanda rödkålen i en skål med risvinäger, honung och Kikkoman sojasås och knåda väl.

Steg 5

Blanda pumpan med den strimlade kycklingen och lägg upp på tallrikar. Tillsätt coleslaw och ris och servera garnerad med salladslöken, jalapeños och sesamfrön.

40 g	salladslök, fint skivad
50 g	jalapeños, skuren i strimlor
10 g	svarta sesamfrön