

'Coq au Soy' med jordskokk & reddik

total tid **170 min.** 60 min. tilberedningstid **110 min.** koketid **60 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kylling:

- 900 g** kyllingbryst (5 stykker, ca. 180 g hver), delt i to
- 1,5 kg** kyllinglår (5 stykker, ca. 300 g hver), delt i to
- 4 dl** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt 43 % Mindre Salt Enn Vanlig Kikkoman Soyasaus](#)
- 0,75 dl** vegetabilsk olje, til steking
- 200 g** bacon, skåret i skiver
- 500 g** sopp, delt i to
- 500 g** perleløk, skrelt
- 80 g** tomatpuré
- 1 liter** kyllingkraft
- 15 g** maisstivelse

Reddik:

- 2 dl** hvit balsamicoeddik
- 200 g** sukker
- 2 dl** vann
- 7 g** pepperkorn
- 5 g** einerbær
- 3 g** laurbærblader
- 200 g** reddik, rensset og delt i to
- Jordskokk:**
- 100 g** smør
- 1 kg** jordskokk, skrelt og grovhakket
- 2 dl** hvitvin
- 1 liter** grønnsakskraft
- 15 g** estragon, finhakket
- Salt

Dessuten:

TILBEREDNING

Steg 1

Forvarm ovnen til 160 °C. Mariner kyllingbrystene og -lårene i Kikkoman Soyasaus – Mindre Salt i minst 1 time eller aller helst over natten. Varm opp oljen i en gryte. Ta kyllingstykkene ut av marinaden og brun dem på alle sider. Ta dem ut og legg dem til side. Ha bacon, sopp og perleløk i gryten og brun i 4–5 minutter. Rør inn tomatpureen og kok i ytterligere 1–2 minutter. Sil resten av marinaden og deglaser med denne. Hell i kyllingkraften og ha kyllingstykkene oppi gryten igjen. Breser i ovnen i ca. 60 minutter.

Steg 2

I mellomtiden, gi eddik, sukker og vann et oppkok med pepperkorn, einerbær og laurbærblader. Hell den varme syltelaken over reddikene, og la dem trekke i minst 1 time.

Steg 3

For å tilberede jordskokken, smelt smøret i en kasserolle på middels varme. Sauter jordskokken i 5–6 minutter uten å brune den. Deglaser med hvitvin og tilsett grønnsakskraften. La det småkoke forsiktig i ca. 30 minutter til jordskokken blir mør. Krydre med salt, og grovmos med en stavblender. Vend inn estragon.

Steg 4

Ta kyllingen ut av gryten. Bland maisstivelse med litt vann og rør inn i sausen for å jevne den. Ha kyllingen oppi den jevnede sausen og varm opp på nytt. For å servere, anrett ett bryststykke og ett

10 g

karse til garnityr

lårstykke per porsjon på tallerkenen med saus og garnityr. Tilsett varm jordskokkpuré og syltede reddiker, og topp med karse.