KIKKOMAN

‘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, renset 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.