

# Dakjjim – kylling i koreansk stil med poteter

total tid **50 min.** 15 min. tilberedningstid 35 min. koketid

## INGREDIENSER

10 porsjoner

### Selve retten:

<b>0,45 dl</b>	vegetabilsk olje
<b>1,2 kg</b>	kyllinglår uten bein, skåret i biter (ca. 2x2 cm)
<b>30 g</b>	hvitløk (6 fedd), finhakket
<b>200 g</b>	løk, tynnskåret
<b>400 g</b>	gulrøtter, ternet (ca. 2x2 cm)
<b>800 g</b>	poteter, skrelt og ternet (ca. 2x2 cm)
<b>3 g</b>	tørket chili (hel)
<b>6 dl</b>	kylling- eller grønnsakskraft
<b>2 dl</b>	<a href="#">Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</a>
<b>2 dl</b>	østerssaus
<b>60 g</b>	brunt sukker
<b>0,3 dl</b>	Kikkoman Sesame Oil
<b>Garnityr:</b>	
<b>50 g</b>	hvite sesamfrø, ristet
<b>100 g</b>	vårløk, finskåret i strimler

## TILBEREDNING

### Steg 1

Varm opp vegetabilsk olje i en stor wokpanne eller gryte og stek kyllingbitene i 5–6 minutter til de er gyllenbrune. Rør om iblant.

### Steg 2

Tilsett hvitløk, løk, gulrot, potet og tørket chili. Sauter i ca. 3 minutter.

### Steg 3

Hell i kraften, Kikkoman Soyasaus og østerssaus, tilsett deretter sukker. Gi et oppkok, skru ned varmen og la det småkoke i 30–35 minutter til kyllingen er mør, grønnsakene er kokt og sausen tykner.

### Steg 4

Rør i Kikkoman Sesamolje, bland godt, dryss over sesamfrø og vårløk. Server.