KIKKOMAN

'Coq au Soy' med jordskokker og radiser

Samlet tid **170 min.** **60 min.** Arbejdstid **110 min.** Tilberedningstid **60 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Kylling:

900 g	kyllingebryst (5 stykker, ca. 180 g per styk), halveret
1,5 kg	kyllingelår (5 stykker, ca. 300 g per styk), halveret
400 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt
75 ml	planteolie, til stegning
200 g	bacon, i skiver
500 g	svampe, halverede
500 g	perleløg, skrællede
80 g	tomatpuré
1 liter	hønsebouillon
15 g	majsstivelse

Radiser:

200 ml	hvid balsamicoeddike
200 g	sukker
200 ml	vand
7 g	peberkorn
5 g	enebær
3 g	laurbærblade
200 g	radiser, trimmede og halverede

Jordskokker:

100 g	smør
1 kg	jordskokker, skrællede og grofthakkede
200 ml	hvidvin
1 liter	grøntsagsbouillon
15 g	estragon, finthakket
	Salt

Derudover:

10 g	karse som pynt

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 160 °C. Mariner kyllingebryster og kyllingelår i Kikkoman sojasauce med mindre salt i minimum 1 time eller hen over natten. Opvarm olie i en ovnfast kasserolle. Fjern kyllingestykkerne fra marinaden, og brun kødet på alle sider. Tag kødet op af gryden og stil det til side. Tilsæt bacon, svampe og perleløg, og brun det hele i 4-5 minutter. Rør tomatpuré i blandingen, og steg i yderligere 1-2 minutter. Kog gryden af med den sigtede, resterende marinade. Hæld hønsebouillonen i, og læg kyllingekødet tilbage i kasserollen. Bag retten i ovnen i ca. 60 minutter.

Step 2

Bring imens eddike, sukker og vand i kog sammen med peberkorn, enebær og laurbærblade. Hæld den varme væske over radiserne, og lad dem trække i mindst 1 time.

Step 3

Smelt smør i en pande ved middelhøj varme. Steg jordskokkerne i 5-6 minutter, uden at de tager farve. Kog panden af med hvidvin, og tilsæt grøntsagsbouillonen. Lad det hele simre ved lav varme i 30 minutter, indtil jordskokkerne er møre. Smag til med salt, og mos dem groft, eller purér dem med en stavblender. Vend estragon i til sidst.

Step 4

Fjern kødet fra kasserollen. Bland majsstivelse med en smule vand, og rør det i saucen for at tykne den. Tilsæt kylling til den tyknede sauce, og varm

den op igen. Anret et stykke brystkød og et kyllingelår på hver tallerken sammen med saucen. Tilsæt den varme jordskokkemos og de syltede radiser, og pynt retten med karse.