

# 'Coq au Soy' med jordskokker og radiser

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

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Kylling:

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

### Radiser:

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| <b>200 ml</b> | hvid balsamicoeddike           |
| <b>200 g</b>  | sukker                         |
| <b>200 ml</b> | vand                           |
| <b>7 g</b>    | peberkorn                      |
| <b>5 g</b>    | enebær                         |
| <b>3 g</b>    | laurbærblade                   |
| <b>200 g</b>  | radiser, trimmede og halverede |

### Jordskokker:

|                |                                        |
|----------------|----------------------------------------|
| <b>100 g</b>   | smør                                   |
| <b>1 kg</b>    | jordskokker, skrællede og grofthakkede |
| <b>200 ml</b>  | hvidvin                                |
| <b>1 liter</b> | grøntsagsbouillon                      |
| <b>15 g</b>    | estragon, finthakket                   |
|                | Salt                                   |

### Derudover:

|             |                |
|-------------|----------------|
| <b>10 g</b> | karse som pynt |
|-------------|----------------|

## FREM GANGSMÅDE

### 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 hønsbouillon 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 grøntsagsbouillon. 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.