

Dakijim – koreansk kylling med kartofler

Samlet tid **50 min.** 15 min. Arbejdstid **35 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

| | |
|---------------|---|
| 45 ml | planteolie |
| 1,2 kg | udbenede kyllingelår, skåret i stykker (ca. 2 × 2 cm) |
| 30 g | hvidløg (6 fed), finthakket |
| 200 g | løg, fine skiver |
| 400 g | gulerødder, i tern (ca. 2 × 2 cm) |
| 800 g | kartofler, skrællede og skåret i tern (ca. 2 × 2 cm) |
| 3 g | tørret rød chilipeber |
| 600 ml | hønse- eller grøntsagsbouillon |
| 200 ml | Kikkoman naturligt brygget sojasauce |
| 200 ml | østerssauce |
| 60 g | brun farin |
| 30 ml | Kikkoman Sesame Oil |
| Pynt: | |
| 50 g | hvide sesamfrø, ristede |
| 100 g | forårsløg, skåret i fine strimler |

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Opvarm planteolie i en stor wok eller gryde, og steg kyllingen i 5-6 minutter under jævnlig omrøring, indtil kødet er gyldenbrunt.

Step 2

Tilsæt hvidløg, løg, gulerod, kartofler og tørret chili. Steg det hele i 3 minutter.

Step 3

Hæld bouillon, Kikkoman sojasauce og østerssauce i, og tilsæt derpå sukker. Bring blandingen i kog, skru ned for varmen, og lad det simre i 30-35 minutter, indtil kyllingen er mør, grøntsagerne er tilberedte, og saucen tykner.

Step 4

Rør Kikkoman sesamolie i, drys med sesamfrø og forårsløg.