KIKKOMAN

„Coq au Soy" z topinamburem i rzodkiewką

Czas ogółem **170 min** **60 min** Czas przygotowania **110 min** Czas gotowania **60 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Kurczak:

900 g	piersi z kurczaka (5 sztuk, każda po ok. 180 g), przekrojonych na pół
1,5 kg	udek z kurczaka (5 sztuk, każda po ok. 300 g), przekrojonych na pół
400 ml	Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli
75 ml	oleju roślinnego do smażenia
200 g	boczku, pokrojonego w plasterki
500 g	pieczarek, przekrojonych na pół
500 g	cebulek perłowych, obranych
80 g	przecieru pomidorowego
1 l	bulionu drobiowego
15 g	mąki kukurydzianej

Rzodkiewki:

200 ml	białego octu balsamicznego
200 g	cukru
200 ml	wody
7 g	ziaren pieprzu
5 g	jagód jałowca
3 g	liści laurowych
200 g	rzodkiewek, przyciętych i przekrojonych na pół

Topinambur:

100 g	masła
1 kg	topinamburu, obranego i grubo posiekanego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 160°C. Piersi i udka kurczaka marynuj w Sosie sojowym Kikkoman o obniżonej zawartości soli przez co najmniej 1 godzinę, a najlepiej przez całą noc. Rozgrzej olej w naczyniu do zapiekania. Wyjmij kawałki kurczaka z marynaty i obsmaż je ze wszystkich stron, a następnie odstaw na bok. Do naczynia dodaj boczek, pieczarki i cebulki perłowe i podsmażaj przez 4-5 minut. Dodaj przecier pomidorowy i gotuj przez kolejne 1-2 minuty. Zdeglasuj pozostałą marynatą, wlej bulion drobiowy i ponownie umieść kawałki kurczaka w naczyniu. Duś w piekarniku przez około 60 minut.

Krok 2

W międzyczasie zagotuj ocet, cukier i wodę z ziarnami pieprzu, jagodami jałowca i liśćmi laurowymi. Zalej rzodkiewki gorącą zalewą i pozostaw do zaparzenia na co najmniej 1 godzinę.

Krok 3

Przygotuj topinambur. Rozpuść masło w rondlu na średnim ogniu i smaż topinambur przez 5-6 minut, nie doprowadzając do jego zrumienienia. Zdeglasuj białym winem i dodaj bulion warzywny. Gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut, aż topinambur zmięknie. Dopraw solą, a następnie zmiksuj lub ugnieć na purée blenderem ręcznym. Wmieszaj estragon.

Krok 4

Wyjmij kurczaka z naczynia do zapiekania.

200 ml	białego wina
1 l	bulionu warzywnego
15 g	estragonu, drobno posiekanego
	sól

Dodatkowo:

10 g	rzeżuchy do dekoracji

Wymieszaj mąkę kukurydzianą z odrobiną wody i wlej do sosu, aby zgęstniał. Z powrotem umieść kurczaka w zagęszczonym sosie i podgrzej. Nałóż na talerze po jednym kawałku piersi i udka na porcję i polej sosem. Dodaj gorące purée z topinamburu i marynowane rzodkiewki. Udekoruj rzeżuchą.