

Dakjjim – kurczak po koreańsku z ziemniakami

Czas ogółem **50 min** 15 min Czas przygotowania **35 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

45 ml	oleju roślinnego
1,2 kg	udek kurczaka bez kości, pokrojonych na kawałki (ok. 2 × 2 cm)
30 g	czosnku (6 ząbków), drobno posiekanego
200 g	cebuli, cienko pokrojonej
400 g	marchewki, pokrojonej w kostkę (ok. 2 × 2 cm)
800 g	ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę (ok. 2 × 2 cm)
3 g	suszonych czerwonej papryczki chili
600 ml	bulionu drobiowego lub warzywnego
200 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
200 ml	sosu ostrygowego
60 g	brązowego cukru
30 ml	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Przybranie:	
50 g	białego sezamu, uprażonego
100 g	dymki, drobno pokrojonej w paski

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej roślinny w dużym woku lub garnku i smaż kawałki kurczaka przez 5–6 minut, aż się zarumienią, od czasu do czasu mieszając.

Krok 2

Dodaj czosnek, cebulę, marchewkę, ziemniaki i suszoną papryczkę chili. Smaż przez około 3 minuty.

Krok 3

Wlej bulion, Sos sojowy Kikkoman i sos ostrygowy, a następnie dodaj cukier. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 30–35 minut, aż kurczak będzie miękki, warzywa ugotowane, a sos zgęstnieje.

Krok 4

Dodaj Olej sezamowy Kikkoman i dobrze wymieszaj. Danie podawaj posypane sezamem i dymką.