

Dakjjim: patatesli Kore usulü tavuk

toplam süre **50 dak.** 15 dak. hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Yemek için:

45 ml	bitkisel yağ
1,2 kg	kemiksiz tavuk butu (yaklaşık 2 × 2 cm olacak şekilde doğranmış)
30 gr	sarımsak (6 diş, ince doğranmış)
200 gr	soğan (ince dilimlenmiş)
400 gr	havuç (yaklaşık 2 × 2 cm küp doğranmış)
800 gr	patates (soyulmuş, yaklaşık 2 × 2 cm küp doğranmış)
3 gr	kurutulmuş kırmızı biber
600 ml	tavuk suyu veya sebze suyu
200 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
200 ml	istiridye sosu
60 gr	esmer şeker
30 ml	Kikkoman Sesame Oil
Servis için:	
50 gr	kavrulmuş beyaz susam
100 gr	taze soğan (ince jülyen doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Geniş bir wok ya da tencerede bitkisel yağı ısıtın. Tavuk parçalarını ekleyin ve ara ara karıştırarak 5-6 dakika, altın rengi alana kadar pişirin.

Adım 2

Sarımsak, soğan, havuç, patates ve kurutulmuş kırmızı biberi ekleyin. Yaklaşık 3 dakika soteleyin.

Adım 3

Tavuk suyu veya sebze suyunu, Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ve istiridye sosunu ekleyin. Esmer şeker ilave edin. Kaynama noktasına getirin, ardından ateşi kısın ve tavuk yumuşayana, sebzeler pişene ve sos koyulaşana kadar 30-35 dakika pişirin.

Adım 4

Kikkoman Sesame Oil'i ekleyin, karıştırın ve kavrulmuş susam ile taze soğan serpererek servis edin.