KIKKOMAN

Yerelması ve turpla ‘Coq au Soy’

toplam süre **170 dak.** **60 dak.** hazırlık süresi **110 dak.** pişme süresi **60 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Tavuk için:

900 gr	tavuk göğsü (5 parça, her biri yaklaşık 180 gr, ikiye bölünmüş)
1,5 kg	tavuk but (5 parça, her biri yaklaşık 300 gr, ikiye bölünmüş)
400 ml	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
75 ml	sıvı yağ (kızartmak için)
200 gr	ince dilimlenmiş pastırma
500 gr	ikiye bölünmüş mantar
500 gr	soyulmuş arpacık soğan
80 gr	domates salçası
1 litre	tavuk suyu
15 gr	mısır nişastası

Turplar için:

200 ml	beyaz balsamik sirke
200 gr	şeker
200 ml	su
7 gr	karabiber tanesi
5 gr	ardıç tohumu
3 gr	defne yaprağı
200 gr	turp (uçları kesilmiş, ikiye bölünmüş)

Jerusalem artichoke püresi için:

100 gr	tereyağı
1 kg	yer elması (soyulmuş, iri doğranmış)
200 ml	beyaz şarap
1 litre	sebze suyu
15 gr	ince kıyılmış tarhun
	Tuz

Ek olarak:

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırını 160 °C’ye ısıtın. Tavuk göğüslerini ve butları Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce içinde en az 1 saat, tercihen bir gece boyunca marine edin.
Geniş bir tencerede yağı ısıtın. Tavuk parçalarını marinattan çıkarın ve her yüzünü kızartın. Eti alın, bir kenara koyun. Aynı tencereye pastırma, mantar ve arpacık soğanı ekleyin. 4-5 dakika kavurun. Domates salçasını karıştırın ve 1-2 dakika daha pişirin. Kalan marinasyon sosunu süzün, tencereye dökün. Tavuk suyunu ekleyin, tavuk parçalarını geri yerleştirin. Tencereyi fırına alın ve yaklaşık 60 dakika pişirin.

Adım 2

Bu esnada sirke, şeker, su, karabiber, ardıç ve defne yaprağını bir tencerede kaynatın. Turpların üzerine bu sıcak karışımı dökün ve en az 1 saat bekletin.

Adım 3

Başka bir tencerede tereyağını eritin. Yerelması parçalarını ekleyin, 5-6 dakika kavurun (rengi dönmesin). Beyaz şarapla deglaze edin. Sebze suyunu ekleyin, 30 dakika yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Tuzla tatlandırın, ardından püre haline getirin veya iri parçalar halinde ezme olarak bırakın. Tarhunu karıştırın.

Adım 4

Tavuğu tencereden çıkarın. Mısır nişastasını biraz suyla açın, sosa ekleyin ve koyulaştırın. Tavukları

10 gr	tere (süsleme için)	tekrar sosa koyun ve ısıtın. Her porsiyona bir parça göğüs ve bir parça but yerleştirin. Üzerine sostan gezdirin. Yanına sıcak Jerusalem artichoke püresi ve turşu turp ekleyin. Tere ile süsleyin.