KIKKOMAN

Coq au vin (Kırmızı Şarap Soslu Tavuk)

toplam süre **210 dak.** **210 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.328 kJ / 556 kcal

MALZEMELER

4 porsiyon

4	tavuk budu
1	demet çorba yeşillikleri (bir parça kereviz, havuç ve pırasa)
1	yeşil soğan
1	diş sarımsak
1	şişe Fransız kır şarabı (= 750 ml)
7 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
	Birkaç kekik yaprağı
2	adet defne yaprağı
5	ardıç meyvesi
5	adet karabiber tanesi
1 tatlı kaşığı	esmer şeker
	Tuz
	Karabiber, taze çekilmiş
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
2 yemek kaşığı	domates salçası
150 ml	tavuk suyu
300 gr	küçük mantar

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuk butları yıkanır, kurulanır ve eklemden ikiye bölünür. Çorba yeşillikleri temizlenip yıkanır. Soğan ve sarımsak soyulur, soğanlar ve çorba yeşillikleri küp küp doğranır ve sarımsaklar ezilir. Büyük bir kapta kırmızı şarap, soya sosu, çorba yeşillikleri, soğan, sarımsak, kekik, defne yaprağı, ardıç meyveleri, karabiber taneleri ve şeker karıştırılır. Tavuk butları da eklenir ve yaklaşık 2 saat soğuk tutulur.

Adım 2

Tavuk butları karışım suyundan çıkarılır ve karışım suyu bir süzgeçten geçirilir. Tavuk butları karabiberle baharatlandırılır, kızgın yağda her tarafı kızartılır ve çıkarılır. Kalan kızartma yağına süzülen sebzeler, baharatlar ve salça koyulur kızartılır.

Adım 3

Et suyu ve süzülen su ilave edilir ve kaynatılır. Tavuk butları tekrar eklenir ve üstü kapalı olarak yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Mantarlar da yıkanıp temizlenir ve pişirme süresinin bitiminden yaklaşık 5 dakika önce eklenir.

Adım 4

Sos isteğe göre sos kıvamlaştırıcı ile koyulaştırılır, tavuk budu ve maydanozlu patates ile servis edilir.