KIKKOMAN

“Coq au soija” ja maa-artisokkapyree

kokonaisaika **170 min** **60 min** esivalmistelut **110 min** valmistus **60 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Kana:

900 g	kanan rintafileetä (5 kpl, n. 180 g/kpl), puolitettuina
1,5 kg	kanan reisipaloja (5 kpl, n. 300 g/kpl), puolitettuina
400 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
75 ml	kasviöljyä paistamiseen
200 g	pekonia siivuina
500 g	herkkusieniä puolitettuina
500 g	hillosipuleita kuorittuina
80 g	tomaattisosetta
1 l	kanalientä
15 g	maissitärkkelystä

Retiisit:

200 ml	vaaleaa balsamietikkaa
200 g	sokeria
200 ml	vettä
7 g	pippuria
5 g	katajanmarjoja
3 g	laakerinlehteä
200 g	retiisiä putsattuina ja puolitettuina

Maa-artisokka:

100 g	voita
1 kg	maa-artisokkia kuorittuina ja rouheasti

VALMISTUS

Vaihe 1

Lämmitä uuni 160-asteiseksi. Marinoi kanan rintafileitä ja reisipaloja Kikkoman vähäsuolaisessa soijakastikkeessa vähintään tunti tai yön yli. Kuumenna öljy pannulla. Ota kanapalat marinadista ja ruskista joka puolelta. Ota kanapalat pois pannulta ja jätä odottamaan. Lisää pekoni, sienet ja hillosipulit pannulle ja ruskista 4–5 minuuttia. Sekoita joukkoon tomaattisose ja jatka paistamista 1–2 minuuttia. Lisää loput siivilöidystä marinadista, kanaliemi sekä kanapalat. Hauduta uunissa n. 60 minuuttia.

Vaihe 2

Kiehauta sillä aikaa etikka, sokeri, vesi, pippurit, katajanmarjat sekä laakerinlehdet. Kaada kuuma pikkelöintiliemi retiisien päälle ja jätä tekeytymään ainakin tunniksi.

Vaihe 3

Sulata voi kattilassa keskilämmöllä. Kuullota maa-artisokan paloja 5–6 minuuttia, älä ruskista. Lisää valkoviini ja kasvisliemi. Anna kiehua hiljaa n. 30 minuuttia, kunnes artisokat pehmenevät. Mausta suolalla ja muusaa artisokat tai soseuta sauvasekoittimella. Sekoita joukkoon rakuuna.

Vaihe 4

Poista kana pannulta. Sekoita maissitärkkelys vesitilkkaan ja suurusta kastike. Lisää kana kastikkeeseen ja lämmitä uudelleen. Annostele lautasille yksi rintafileen pala ja yksi reisipala per annos kastikkeen kera. Lisää kuuma maa-

	pilkottuina
200 ml	valkoviiniä
1 l	kasvislientä
15 g	rakuunaa silputtuna
	Suolaa
Lisäksi:	
10 g	krassia koristeluun

artisokkapyree ja pikkelöityä retiisiä. Koristele annos krassilla.