

Dakjjim – korealaista kanaa ja perunoita

kokonaisaika **50 min** 15 min esivalmistelut 35 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Dakjjim:

45 ml	kasviöljyä
1,2 kg	luutonta kanan reisipalaa paloiteltuna (n. 2 × 2 cm)
30 g	valkosipulia (6 kynttä) silputtuna
200 g	sipulia ohuina siivuina
400 g	porkkanaa kuutioituna (n. 2 × 2 cm)
800 g	perunaa kuorittuna ja kuutioituna (n. 2 × 2 cm)
3 g	kuivattua punaista chilipalkoa
600 ml	kana- tai kasvislientä
200 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
200 ml	osterikastiketta
60 g	fariinisokeria
30 ml	Kikkoman Sesame Oil
Koristeluun:	
50 g	valkoisia seesaminsiemeniä paahdettuna
100 g	kevätsipulia ohuina suikaleina

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy isossa wokissa tai kattilassa ja paista kanan paloja 5–6 minuuttia välillä sekoittaen, kunnes ne ovat kullanruskeita.

Vaihe 2

Lisää valkosipuli, sipuli, porkkana, perunat ja kuivattu chili. Kuullota n. 3 minuuttia.

Vaihe 3

Lisää joukkoon liemi, Kikkoman soijakastike, osterikastike ja fariinisokeri. Kiehauta, alenna lämpöä ja anna kiehua hiljaa 30–35 minuuttia, kunnes kana ja kasvikset ovat kypsiä ja kastike sakenee.

Vaihe 4

Sekoita joukkoon Kikkoman seesamiöljy ja koristele annokset seesaminsiemenillä ja kevätsipulilla.