

Kukkoa viinissä

kokonaisaika **210 min** 210 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

2328 kJ / 556 kcal

AINEKSET

4 annosta

4	broilerin koipireittä
1	rasia tuoreita keittojuureksia
1	makea sipuli
1	valkosipulinkynsi
1	pullo (750 ml) ranskalaista Vin de Pays -punaviiniä
7 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike muutama timjamin lehti
2	laakerinlehteä
5	katajanmarjaa
5	kokonaista mustapippuria
1 tl	ruskeaa sokeria suolaa vastajauhettua pippuria
2 rkl	oliiviöljyä
2 rkl	tomaattipyreetä
150 ml	kanalientä
300 g	pieniä herkkusieniä

VALMISTUS

Vaihe 1

Huuhtele broilerin koipireidet, taputtele talouspaperilla kuiviksi ja leikkaa broilerin koivet ja reidet irti toisistaan nivelen kohdalta. Puhdista ja pese keittojuurekset. Kuori sipuli ja valkosipuli. Leikkaa sipuli ja keittojuurekset kuutioiksi ja purista valkosipuli puristimella. Sekoita punaviini, keittojuurekset, sipulit, valkosipuli, timjami, laakerinlehdet, katajanmarjat, kokonaiset pippurit ja sokeri isossa kulhossa keskenään. Laita broilerin koivet ja reidet kulhoon ja nosta jääkaappiin n. 2 tunniksi.

Vaihe 2

Nosta broilerit pois liemestä ja kaada liemi siivilän läpi. Mausta broilerit pippurilla ja paista broilerit kuumassa öljyssä, kunnes niiden pinta on kauttaaltaan kauniin ruskea. Nosta broilerit pois pannulta. Lisää siivilään jääneet ainekset ja tomaattipyree pannulle jääneen paistorasvan joukkoon ja paista hetki.

Vaihe 3

Kaada joukkoon kanaliemi ja talteen otettu liemi ja kiehauta. Nosta broilerit takaisin liemeen ja anna hautua kannen alla n. 45–50 minuuttia. Puhdista herkkusienet ja lisää joukkoon viimeisen 5 minuutin ajaksi.

Vaihe 4

Suurusta kastike halutessasi tummalla

suurusteella ja tarjoa broilerit persiljaperunoiden kanssa.