

# Дакджим — курица по-корейски с картофелем

Общее время 50 мин 15 мин Время подготовки 35 мин Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

45 мл	растительного масла
1,2 кг	куриных бедер без костей, нарезанных на кусочки (примерно 2 × 2 см)
30 г	чеснока (6 зубчиков), мелко нарезанного
200 г	репчатого лука, тонко нарезанного
400 г	моркови, нарезанной кубиками (примерно 2 × 2 см)
800 г	картофеля, очищенного и нарезанного кубиками (примерно 2 × 2 см)
3 г	сушеного красного перца чили
600 мл	куриного или овощного бульона
200 мл	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
200 мл	устричного соуса
60 г	коричневого сахара
30 мл	масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Для украшения:

50 г	белого кунжута, обжаренного
100 г	зеленого лука, тонко нарезанного полосками

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В большом воке или кастрюле нагрейте растительное масло и обжарьте кусочки курицы в течение 5–6 минут до золотистого цвета, периодически переворачивая.

Шаг 2

Добавьте чеснок, лук, морковь, картофель и сушеный перец чили. Обжаривайте примерно 3 минуты.

Шаг 3

Влейте бульон, соевый соус Kikkoman и устричный соус, затем добавьте сахар. Доведите до кипения, убавьте огонь и тушите 30–35 минут, пока курица не станет мягкой, овощи не приготовятся, а соус не загустеет.

Шаг 4

Добавьте кунжутное масло Kikkoman, хорошо перемешайте и подавайте, посыпав кунжутом и зеленым луком.