KIKKOMAN

Курица с тыквой, рисом с куркумой и капустным салатом

Общее время **100 мин** **30 мин** Время подготовки **70 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для курицы:

15 г	чеснока, рубленого
400 г	репчатого лука, нарезанного кубиками
150 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
0,3 л	куриного бульона
10 г	молотой паприки
5 г	зиры
2,3 кг	куриных бёдер, без костей и кожи

Для тыквы:

500 г	тыквы Хоккайдо без косточек, мелко нарезанной кубиками (примерно 3 x 3 мм)
100 г	репчатого лука, мелко нарезанного кубиками
100 г	маринованных халапеньо, нарезанных
50 г	коричневого сахара
150 мл	сладкой мирин приправы Kikkoman
100 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
10 г	звёздочек аниса

Для риса:

300 г	риса для суши
0,6 л	воды
3 г	молотой куркумы

Для салата:

800 г	краснокочанной капусты,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте чеснок и репчатый лук с соевым соусом Kikkoman, куриным бульоном, паприкой и зирой в жаропрочной посуде. Покройте курицу маринадом. Запекайте при 180°C примерно 40 минут. Затем порвите мясо вилками.

Шаг 2

Положите тыкву, халапеньо, сахар, мирин приправу Kikkoman, соевый соус Kikkoman и анис в кастрюлю и готовьте на медленном огне, пока тыква не станет мягкой.

Шаг 3

1. Промойте рис для суши, пока вода не станет прозрачной. Варите его в кастрюле с подсоленной водой и куркумой на маленьком огне около 20 минут.

Шаг 4

1. Хорошо перемешайте в миске капусту, уксус, мёд и соевый соус Kikkoman.

Шаг 5

1. Смешайте тыкву с кусочками курицы и разложите по тарелкам. Добавьте капустный салат, рис и подавайте, украсив зелёным луком, полосками халапеньо и семенами кунжута.

	нашинкованной
150 мл	рисового уксуса
150 г	мёда
100 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Для украшения:

40 г	зелёного лука, мелко нарезанного
50 г	халапеньо, нарезанных полосками
10 г	семян чёрного кунжута