

«Петух в сое» с топинамбуром и редисом

Общее время **170 мин** **60 мин** Время подготовки **110 мин** Время приготовления **60 мин** Время выдержки

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для курицы:

900 г	куриных грудок (5 штук, по 180 г каждая), разрезанных пополам
1,5 кг	куриных бёдер (5 штук, по 300 г каждое), разрезанных пополам
400 мл	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
75 мл	растительного масла для жарки
200 г	бекона, нарезанного слайсами
500 г	шампиньонов, разрезанных пополам
500 г	жемчужного лука, очищенного
80 г	томатного пюре
1 л	куриного бульона
15 г	кукурузного крахмала

Для редиса:

200 мл	белого бальзамического уксуса
200 г	сахара
200 мл	воды
7 г	перца горошком
5 г	ягод можжевельника
3 г	лавровых листьев
200 г	редиса, очищенного и разрезанного пополам

Для топинамбура:

100 г	сливочного масла
1 кг	топинамбура,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Разогрейте духовку до 160°С. Замаринуйте куриные грудки и бёдра в слабосоленом соевом соусе Kikkoman не менее чем на 1 час, а лучше на всю ночь. Нагрейте растительное масло в жаропрочной кастрюле (кассероли). Выньте курицу из маринада и обжарьте со всех сторон. Выньте мясо и отложите в сторону. Добавьте в кастрюлю бекон, грибы и лук и обжарьте 4–5 минут. Добавьте томатное пюре и готовьте еще 1–2 минуты. Дегласируйте процеженным оставшимся маринадом, влейте куриный бульон и верните кусочки курицы в кастрюлю. Тушите в духовке около 60 минут.

Шаг 2

Тем временем доведите до кипения уксус, сахар и воду с перцем, ягодами можжевельника и лавровыми листьями. Залейте этим горячим маринадом редис и оставьте настаиваться не менее чем на 1 час.

Шаг 3

Для топинамбура растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне. Обжарьте топинамбур 5–6 минут, не допуская потемнения. Добавьте белое вино и овощной бульон. Тушите на медленном огне около 30 минут до мягкости. Приправьте солью, затем грубо разомните или измельчите блендером. Добавьте эстрагон.

Шаг 4

	очищенного и крупно нарезанного белого вина	Выньте курицу из кастрюли. Смешайте крахмал с небольшим количеством воды и добавьте в соус, чтобы он загустел. Добавьте курицу в загустевший соус и снова нагрейте. Для подачи выложите по одному кусочку грудки и одному кусочку бедра на тарелки с соусом и гарниром.
200 мл	овощного бульона	
1 л	эстрагона, мелко нарезанного	
15 г	Соль	
Дополнительно:		
10 г	кресс-салата для украшения	Добавьте горячее пюре из топинамбура и маринованный редис, а сверху украсьте кресс-салатом.