KIKKOMAN

Pulled chicken met kurkumarijst en koolsalade

totale tijd **100 min.** **30 min.** voorbereidingstijd **70 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de kip:

15 g	knoflook, gehakt
400 g	ui, in stukjes gesneden
150 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
0,3 l	kippenbouillon
10 g	paprikapoeder
5 g	komijnzaad
2,3 kg	kippendijfilet (zonder bot en vel)

Voor de pompoen:

500 g	Hokkaidopompoen, pitloos, in kleine blokjes gesneden (circa 3 x 3 mm)
100 g	ui, gesnipperd
100 g	ingelegde jalapeño's, gehakt
50 g	bruine suiker
150 ml	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
100 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
10 g	steranijs

Voor de rijst:

300 g	sushirijst
0,6 l	water
3 g	kurkuma

Voor de salade:

800 g	rode kool, in reepjes gesneden
150 ml	rijstazijn
150 g	honing
100 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng de knoflook en ui met Kikkoman Sojasaus, kippenbouillon, paprikapoeder en komijn in een ovenbestendige schaal. Marineer de kip hierin. Bak alles circa 40 minuten op 180 °C in de heteluchtoven. Trek de kip na het bakken uit elkaar.

Stap 2

Doe de pompoen, jalapeño's, suiker, Kikkoman Mirin-Fu Zoete Kookwijn, Kikkoman Sojasaus en steranijs in een pan en kook op laag vuur tot de pompoen zacht is.

Stap 3

Was de sushirijst tot het water helder is. Kook dit circa 20 minuten op laag vuur in een sauspan met gezouten water en kurkuma. Meng de rode kool in een kom met rijstazijn, honing, Kikkoman Sojasaus en meng goed door elkaar.

Stap 4

Mix the red cabbage in a bowl with the rice vinegar, honey and Kikkoman Soy Sauce and knead well.

Stap 5

Meng de pompoen met de uit elkaar getrokken kip en maak de borden hiermee op. Doe de koolsalade en rijst erbij en garneer met lente-ui, jalapeñoreepjes en sesamzaad.

Voor de garnering:

40 g	lente-ui, fijngehakt
50 g	jalapeños, in reepjes gesneden
10 g	zwarte sesamzaadjes