




Zupa Miso z Kurczaka z Grzybami Shiitake

Orientalny rosół w wersji z wolnowaru

 Czas na High: 4-5H

 Czas na Low: 8-9H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 16 udek z kurczaka z kością i skórą
- 3-4 szklanki bulionu z kurczaka
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 2 duże cebule, grubo posiekane
- 400 g grzybów shiitake, bez nóżek, z dużymi kapeluszami pokrojonymi na ćwiartki
- 3 łyżki drobno posiekanego, obranego imbiru
- 3 łyżki drobno posiekanego czosnku
- 1 szklanka mirin japońskie słodkie wino ryżowe
- 1 szklanka białej pasty miso
- ½ szklanki sosu sojowego
- 4 szklanki wody
- 400 g zielonej gorczycy
- Gorący, ugotowany ryż opcjonalnie
- Cienko pokrojone zielone cebulki opcjonalnie
-



Wykonanie:

Rozgrzać piekarnik do 260°C. Osuszyć kurczaka. Ułożyć kurczaka, skórą do góry, w jednej warstwie na blasze o wymiarach 43 cm X 30 cm. Piecz 35-40 minut lub do momentu, gdy skóra stanie się złotobrązowa.

Przelej płyny z patelni do dużej miski i usuń łyżką tłuszcz, który wypłynął na powierzchnię. Dodaj tyle bulionu, aby łącznie było 4 szklanki płynu.

Podgrzej olej na patelni na średnim ogniu. Dodaj cebulę smaź od 3 do 5 minut lub do momentu, gdy zmięknie i zacznie brązowieć. Dodaj grzyby, imbir i czosnek gotuj i mieszaj 3-5 minut lub do momentu, gdy czosnek nabierze złotego koloru.

Dodaj mirin na patelnię gotuj przez 1 minutę, mieszając i zgarniając brązowe kawałki z dna patelni. Wlej do wolnowaru Crockpot™. Wymieszaj pastę miso i sos sojowy. Dodaj kurczaka, mieszanekę bulionową i wodę. Przykryj gotuj na LOW 8-9 godzin lub na HIGH 4-5 godzin.

Podawaj w płytkich miseczkach z ryżem, jeśli jest taka potrzeba. Udekorować zieloną cebulką.