

Μια πανεύκολη συνταγή για καραμελωμένο κοτόπουλο !

ΥΛΙΚΑ

30 ml. ελαιόλαδο

8 μπούτια κοτόπουλο

Αλάτι κατά βούληση

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

8 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες

10 γρ. τζίντζερ ψιλοκομμένο

80 γρ. ζάχαρη καστανή

240 ml ζωμό κότας

60 ml. σάλτσα σόγιας

4 κ.σ. ξίδι ρυζιού

2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το λάδι να κάψει σε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.

Πασαλίζουμε το κοτόπουλο με αλάτι και πιπέρι και από τις δύο πλευρές.

Παίρνουμε το μισό κοτόπουλο και το βάζουμε στο λάδι που έχει κάψει. Σωτάρουμε το κοτόπουλο περίπου 6-8 λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να πάρει χρώμα. Βγάζουμε το κοτόπουλο από το λάδι με τη βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας και τοποθετούμε σε μια πιατέλα. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με το υπόλοιπο κοτόπουλο.

Προσθέτουμε το σκόρδο στην κατσαρόλα και το σωτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα για 2 περίπου λεπτά. Αποσύρουμε και το σκόρδο από το λάδι και το τοποθετούμε στην ίδια πιατέλα με το κοτόπουλο.

Βάζουμε την κατσαρόλα ξανά στη φωτιά και προσθέτουμε 1/2 φλ.τσ. νερό. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα για περίπου 4 λεπτά μέχρι να αρχίσει να πήζει το μείγμα. Προσθέτουμε το ξύδι και ανακατεύουμε συνεχώς ώστε να μην μας κρυσταλώσει η ζάχαρη.

Προσθέτουμε το τζίντζερ, το ζωμό, τη σάλτσα σόγιας, το κοτόπουλο και το σκόρδο και αφήνουμε τα υλικά να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά για 20-25 λεπτά.

Βγάζουμε το κοτόπουλο από την κατσαρόλα και το βάζουμε σε μια πιατέλα. Συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε το υπόλοιπο μείγμα μέχρι να αρχίσει να γίνεται πιο πηχτό, περίπου 10 λεπτά.

Βάζουμε το κοτόπουλο ξανά στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε καλά ώστε να πάει παντού η σάλτσα. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και σερβίρουμε με ρύζι.

ΠΗΓΗ: www.xrysessyntages.gr