

Gåsetaco med salsa og karamellisert gresskar

total tid **185 min.** 40 min. tilberedningstid 145 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Gås:

- 4,2 kg** gåselår, ca. 6 stykker,
700 g hver
- 900 g** løk, skrelt, i tynne
strimler
- 6** hvitløk, skrelt, oppskåret
- 150 g** ingefær, nyraspet
- 6 dl** Kikkoman Saus For Poke
Bowl Basert På Soyasaus
Og Sesamolje

Salsa:

- 450 g** rødkål, i korte strimler
- 150 dl** Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
- 1,5 dl** sesamolje
- 3 ts** chiliflak
- 0,6 dl** limesaft

Squash:

- 600 g** flaskegresskar, skrelt,
ternet (ca. 1x1 cm)
- 1,5 dl** olivenolje
- 120 g** honning
- 150 g** Salt
- 150 g** gresskarkjerner

Dessuten:

- 30** maistortillaer
- 50 g** mild chili, skåret i ringer
- 50 g** vårløk, skåret i ringer
- 50 g** ertespirer

TILBEREDNING

Steg 1

Forvarm ovnen til ca. 160 °C (vifte). Legg gåselårene, løk, hvitløk, ingefær og Kikkoman Pokesaus i en ovnspanne og stek i ca. 2 timer til kjøttet er mørt og løsner fra beinet. Skum av litt av fettet. Riv kjøttet av beinet, bland med stekt poke-løk og sett til side.

Steg 2

Lag salsaen ved å gni rødkålen inn med Kikkoman Soyasaus, sesamolje, chiliflak og limesaft. Sett til side.

Steg 3

Bland flaskegresskar med olje og honning, krydre med salt og stek i ovnen ved 180 °C i ca. 20 minutter. Rist gresskarkjernene på et eget stekebrett i ca. 5 minutter.

Steg 4

Tilbered maistortillaene i henhold til anvisningene på pakken. For hver porsjon fyller du tre tacoer med varmt gåsekjøtt, ternet squash, salsa, gresskarkjerner, chiliringer, vårløk og ertespirer.