KIKKOMAN

Fylt julegås med bakte epler og soyasaus

total tid **180 min.** **180 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.313 kJ / 313 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

Til gåsen:

1	stekeklar gås (ca. 4 kg)
	Salt og pepper
1	løk
1	hvitløkbåt
2 ss	smør
300 g	grovbrød
4	epler
100 g	hakkede pistasjenøtter
5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ts	malt ingefær
2 ss	honning

Bakte epler:

4	epler (f.eks. Gravensten)
100 g	råmarsipanmasse
50 g	rosiner
2 cl	Amaretto
1 ss	smør

Saus:

4 dl	gåsebuljong (fra glass)
2 ss	creme fraiche
2,5 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ss	Maizena

TILBEREDNING

Steg 1

Vask og tørk av gåsen før du krydrer med salt og pepper på utsiden og innsiden.

Steg 2

Til fyllet; skrell og finhakk løk og feddet med hvitløk. Surr løk og hvitløk i smør til det er gyllenbrunt.

Steg 3

Skjær grovbrødet i små terninger, skrell og skjær eplene i terninger. Tilsett pistasjenøtter og 4 ss Kikkoman soyasaus, smak til med salt, pepper og ingefær.

Steg 4

Fyll gåsen med blandingen, klem den og legg den ned i en ovnspanne. Stek i ca 2 timer på 200 grader (180 grader med varmluft), og hell stekekraft over flere ganger. Snu gåsa med brystsiden opp etter 90 minutter. De siste 10 minuttene pensler du brystet med en blanding av honning og 2 ss soyasaus.

Steg 5

Skjær ut kjernen til de bakte eplene, bland råmarsipanen med rosiner og Amaretto og fyll eplene med den. Legg 1 smørflak på hvert av de bakte eplene og la dem steke med i ovnen på en bakeplate de siste 20 minuttene av steketiden.

Steg 6

Til sausen; kok opp 3 dl stekesaft fra gåsa sammen med 5 dl kyllingfond, rør inn crème fraîche, smak til med soyasaus og bind med Maizena. Reduser sausen ned til ca 6 dl saus som utgjør 1,5 dl per person.

Steg 7

Server gåsa med bakte epler, og om ønskelig, med rødkål og poteter.