

Tacos gjort på gås med salsa och karamelliserad pumpa

Total tid **185 Min.** 40 Min. Tid för förberedelse **145 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till gåsen:

- 4,2 kg** gåslår, ca 6 bitar, 700 g styck
900 g lök, skalad, i tunna strimlor
6 vitlöksklyftor, skalade, skivade
150 g ingefära, färskrivnen
600 ml Kikkoman Sojasås- Och Sesamoljebaserad Sås Till Pokeskål

Till salsan:

- 450 g** rödkål, i korta strimlor
150 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås
150 ml sesamolja
3 tsk chiliflingor
60 ml limejuice

Till squashen:

- 600 g** butternutpumpa, skalad, tärnad (ca 1 x 1 cm)
150 ml olivolja
120 g honung
Salt
150 g pumpafrön

Dessutom:

- 30** majstortillas
50 g milda chilifrukter, skurna i ringar
50 g salladslök, skurna i ringar
50 g ärtskott

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till ca 160 °C (varmluftsugn). Lägg gåslår, lök, vitlök, ingefära och Kikkoman Pokesås i en ugnform och tillaga i ca 2 timmar tills köttet är mörkt och lätt lossnar från benet. Skumma av lite av fett. Dra av köttet från benet, blanda med den stekta poke-löken och ställ åt sidan.

Steg 2

För att göra salsan, massera rödkålen med Kikkoman sojasås, sesamolja, chiliflingor och limesaft. Ställ åt sidan.

Steg 3

Blanda butternutpumpen med olja och honung, krydda med salt och rosta i 180 °C i ca 20 minuter. Rosta pumpafrön på en separat bakplåt i ca 5 minuter.

Steg 4

Gör majstortillas enligt anvisningarna på förpackningen. Fyll tre tacos per portion med varmt gåskött, tärnad squash, salsa, pumpafrön, milda chiliskivor, salladslök och ärtskott.