KIKKOMAN

Fylld julgås med sojasås och stekta äpplen

Total tid **180 Min.** **180 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
1.313 kJ / 313 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

1	gås (ca 4 kg), färdig för tillagning
	salt och peppar
1	gul lök
1	vitlöksklyfta
2 msk	smör
200 g	mörkt bröd
3	äpplen
80 g	pistagenötter, hackade
5 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 tsk	ingefärspulver
2 msk	honung
Till stekta äpplen:	
4	äpplen (t.ex. Boskop)
100 g	mandelmassa
50 g	russin
2 cl	Amaretto
1 msk	smör
Till såsen:	
400 ml	gåsfond (glas)
2 msk	crème fraîche
2,5 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk	såsredning

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skölj gåsen och klappa den torr, salta och peppra både utanpå och inuti.

Steg 2

Till fyllningen: Skala och finhacka löken och vitlöksklyftan. Hetta upp smöret och fräs upp löken och vitlöken.

Steg 3

Tärna brödet, skala, kärna ur och tärna även äpplena. Tillsätt pistagenötterna och 4 msk Kikkoman sojasås, krydda med salt, peppar och ingefära.

Steg 4

Fyll gåsen med massan, nåla ihop öppningen, lägg gåsen med bröstet nedåt i en ugnsgryta. Stek i ca 2 timmar (elektrisk ugn 200 °C, varmluft 180 °C eller gasugn steg 4), ös över steksky flera gånger. Vänd gåsen med bröstet uppåt efter 1 ½ timme. Pensla bröstet före de sista 10 minuterna med en blandning av honung och 2 msk sojasås.

Steg 5

Stekta äpplen: Kärna ur äpplena, blanda mandelmassan med russin och Amaretto och fyll äpplena med massan. Lägg vardera 1 smörklick på varje äpple och skjut in dem ugnen på en bakplåt under de sista 20 minuterna.

Steg 6

Till såsen: Koka upp gåsfonden med 4 msk steksky från gåsen, rör ned crème fraîche, smaksätt med sojasås och red med såsredning.

Steg 7

Servera gåsen med stekta äpplen och efter tycke med rödkål och kroppkakor på potatis.