KIKKOMAN

Świąteczna gęś z pieczonymi jabłkami i sosem sojowym

Czas ogółem **180 min** **180 min** Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.313 kJ / 313 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Na gęś:

1	gęś (ok. 4 kg)
	Świeżo zmielony pieprz
1	cebula
1	ząbek czosnku
2 łyżki	masła
200 g	ciemnego chleba
3	jabłka
80 g	posiekanych orzechów pistacjowych
5 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
1 łyżeczka	mielonego imbiru
2 łyżki	miodu

Na pieczone jabłka:

4	jabłka
100 g	marcepanu
50 g	rodzynek
2 cl	amaretto
1 łyżka	masła

Na sos:

400 ml	bulionu z gęsi (ze słoika)
2 łyżki	creme fraiche
2,5 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2 łyżki	zagęszczacza do sosów

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Umyj gęś, osusz ją i dopraw pieprzem wewnątrz i na zewnątrz. Przygotuj farsz. Obierz i pokrój w kostkę cebulę. Obierz i zmiażdż czosnek. Roztop masło na patelni i podsmaż na nim cebulę i czosnek. Rozgrzej piekarnik elektryczny lub gazowy do 200 lub 108 , jeśli masz piec konwekcyjny. Ciemny chleb pokrój w kostkę. Obierz i pokrój jabłka na ćwiartki, a następnie usuń rdzenie i pokrój w kostkę. Wymieszaj chleb, jabłka, pistacje i trzy łyżki sosu sojowego Kikkoman. Dopraw solą, pieprzem i imbirem. Wypełnij wnętrze gęsi farszem i zamknij za pomocą patyczków do szaszłyków. Pierś gęsi włóż do brytfanny i piecz ok. 2 godziny. Podczas pieczenia kilka razy polewaj tłuszczem. Odwróć gęś po około półtorej godziny w piekarniku. Wymieszaj miód i pozostały sos sojowy. Polej gęś na 10 minut przed końcem pieczenia.

Krok 2

Umyj i wydrąż jabłka do pieczenia. Wymieszaj marcepan, rodzynki i amaretto. Nałóż mieszaninę do środka jabłek. Na każde jabłko połóż odrobinę masła. Ułóż jabłka w naczyniu do sufletu i piecz w piekarniku z gęsią przez ostatnie 20 minut.

Krok 3

Przygotuj sos. Podgrzej cztery łyżki soków z pieczenia z bulionem z gęsi. Zagotuj, dodaj crème fraîche, dopraw sosem sojowym i zagęść zagęszczaczem sosu. Gęś podawaj z sosem,

pieczonymi jabłkami, czerwoną kapustą i kopytkami.