KIKKOMAN

Gevulde kerstgans met sojasaus en gebakken appels

totale tijd **180 min.** **180 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
1.313 kJ / 313 kcal

INGREDIËNTEN

4 porties

1	panklare gans (ca. 4 kg)
	zout en peper
1	ui
1	teentje knoflook
2 el	boter
300 g	tarwe-roggenbrood
3	appels
80 g	gehakte pistachenoten
5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	gemberpoeder
2 el	honing
Voor de gebakken appels:	
4	appels (bijv. goudreinet)
100 g	ruwe marsepeinpasta
50 g	rozijnen
2 cl	Amaretto
1 el	boter
Voor de saus:	
400 ml	ganzenfond (glas)
2 el	crème fraîche
2,5 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 el	bindmiddel voor sauzen

VOORBEREIDING

Stap 1

Was de gans, dep hem droog en breng hem van binnen en buiten op smaak met zout en peper.

Stap 2

Pel voor de vulling de ui en het teentje knoflook en hak ze fijn. Verhit de boter en fruit daarin de ui en de knoflook.

Stap 3

Snijd het brood in blokjes, schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze eveneens in blokjes. Voeg de pistachenoten en 5 eetlepels Kikkoman sojasaus toe. Breng het mengsel op smaak met zout, peper en gember.

Stap 4

Vul de gans met het mengsel, prik de opening dicht en leg de gans met de borst naar beneden in een braadslede. Bak hem ca. 2 uur (elektrische oven 200 graden/gasoven stand 4/heteluchtoven 180 graden), en giet daarbij meerdere keren braadvocht over de gans. Draai na 1,5 uur de gans met de borst naar boven. Bestrijk de borst voor de laatste 10 minuten met een mengsel van honing en 2 eetlepels sojasaus.

Stap 5

Verwijder voor de gebakken appels het klokhuis, meng de marsepeinpasta met rozijnen en

Amaretto en vul daarmee de appels. Leg 1 toefje boter op elke appel, plaats ze op een bakplaat en schuif die de laatste 20 minuten mee de oven in.

Stap 6

Breng voor de saus 4 eetlepels braadvocht van de gans met de ganzenfond aan de kook, roer de crème fraîche erdoor, breng de saus op smaak met sojasaus en dik hem in met het bindmiddel.

Stap 7

Serveer de gans met de gebakken appels en desgewenst met rode kool en aardappelknoedels.