

Такос с гусем, сальсой и тыквой

Общее время **185 мин** 40 мин Время подготовки **145 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для гуся:

4,2 кг	гусиных ножек, примерно 6 штук, по 700 г каждая
900 г	репчатого лука, очищенного, нарезанного тонкими полосками
6	зубчиков чеснока, очищенных, нарезанных
150 г	имбиря, свеженатёртого
600 мл	<u>соуса Поке Kikkoman</u>

Для сальсы:

450 г	краснокочанной капусты, нарезанной короткой соломкой
150 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
150 мл	кунжутного масла
3 ч. л.	хлопьев перца чили
60 мл	сока лайма

Для тыквы:

600 г	тыквы Баттернат, очищенной, нарезанной кубиками (примерно 1 x 1 см)
150 мл	оливкового масла
120 г	мёда
	Соль
150 г	тыквенных семечек

Дополнительно:

30	кукурузных тортилий
-----------	---------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Разогрейте духовку до 160°C (с конвекцией). Поместите гусиные ножки, репчатый лук, чеснок, имбирь и соус Поке Kikkoman в форму для запекания и готовьте около 2 часов, пока мясо не станет нежным и не будет легко отделяться от кости. Слейте немного жира. Снимите мясо с кости, смешайте с запечённым в соусе поке луком и отложите в сторону.

Шаг 2

Чтобы приготовить сальсу, разомните краснокочанную капусту с соевым соусом Kikkoman, кунжутным маслом, чили и соком лайма. Отложите в сторону.

Шаг 3

Смешайте тыкву с маслом и мёдом, приправьте солью и запекайте при 180°C около 20 минут. Запеките тыквенные семечки на отдельном противне 5 минут.

Шаг 4

Приготовьте кукурузные тортильи по инструкции на упаковке. На каждую порцию подавайте по три такос с горячим гусиным мясом, нарезанной кубиками тыквой, сальсой, тыквенными семечками, чили, зелёным луком и проростками гороха.

50 г не острого перца чили,
 нарезанного кольцами
50 г зелёного лука,
 нарезанного
50 г проростков гороха