KIKKOMAN

Фаршированный гусь с соевым соусом и печёными яблоками

Общее время **180 мин** **180 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
1 313 кДж / 313 ккал

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

1	гусь, готовый для кулинарной обработки (около 4 кг)
	соль и перец
1	головка репчатого лука
1	зубчик чеснока
2 ст. л.	сливочного масла
300 г	серого хлеба из ржаной и пшеничной муки
	яблока
100 г	мелко измельченных фисташек
5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ч. л.	сушеного молотого имбиря
2 ст. л.	мёда
Для печёных яблок:	
4	яблока (например, сорта «боскоп»)
100 г	марципановой пасты
50 г	изюма
2 cl	амаретто
1 ст. л.	сливочного масла
Для соуса:	
400 мл	куриного или овощного бульона
2 ст. л.	жирных сливок
2,5 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2 ст. л.	загустителя для соусов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Гуся помыть, промокнуть бумажным полотенцем, затем посолить, поперчить изнутри и снаружи.

Шаг 2

Для приготовления начинки почистить репчатый лук, зубчик чеснока и мелко их измельчить. Разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук и чеснок.

Шаг 3

Хлеб нарезать кубиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками. Добавить фисташки и 4 ст. л. соевого соуса Kikkoman, приправить солью, перцем и имбирем.

Шаг 4

Нафаршировать гуся этой массой, брюшко сколоть зубочистками и положить грудкой вниз в сотейник. Запекать в духовке около 2 часов (в при 200 °C, в режиме конвекции при 180 °C), при этом периодически поливать выделившимся при запекании мясным соком. Через 1,5 часа перевернуть гуся грудкой вверх. За 10 минут до готовности кисточкой смазать грудку смесью мёда и 2 ст. л. соевого соуса.

Шаг 5

Для приготовления печёных яблок вырезать сердцевину из яблок. Яблоки заполнить смесью марципановой пасты, изюма и амаретто. На яблоки положить по 1 маленькому кусочку масла. Распределить яблоки на противне и поставить в духовку за 20 минут до готовности гуся.

Шаг 6

Для приготовления соуса довести до кипения 4 ст. л. выделившегося из гуся мясного сока и куриный или овощной бульон. Затем добавить сливки, соевый соус и загуститель для соусов.

Шаг 7

Подать гуся с печёными яблоками и, по желанию, с краснокочанной капустой.