KIKKOMAN

Ganso de Natal recheado com molho de soja e maçãs assadas

Tempo total **180 Mins.** **180 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
1.313 kJ / 313 kcal

INGREDIENTES

4 Porções

1	ganso pronto para cozinhar (aprox. 4 kg)
	Sal e pimenta
1	cebola
1	dente de alho
2 colheres de sopa	de manteiga
300 g	de pão de centeio
3	maçãs
100 g	de pistácios picados
5 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colheres de chá	de gengibre em pó
2 colheres de sopa	de mel

Para as maçãs assadas:

4	maçãs (p. ex. Boskop)
100 g	de pasta de maçapão
50 g	de uvas secas
2 cl	de Amaretto
1 colheres de sopa	de manteiga

Para o molho:

400 ml	de caldo de ganso (conserva)
2 colheres de sopa	de Crème Fraîche
2,5 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres	de espessante de molho

PREPARAÇÃO

Passo 1

Lavar o ganso, enxugar com papel absorvente e temperar dentro e fora com sal e pimenta.

Passo 2

Para o recheio, descascar a cebola e o alho e picar finamente. Aquecer a manteiga e refogar a cebola e o alho.

Passo 3

Cortar o pão de centeio aos cubos, descascar as maçãs, descaroçar e cortar também em cubos. Adicionar os pistácios e 4 colheres de sopa de molho de soja Kikkoman e temperar com sal, pimenta e gengibre.

Passo 4

Rechear o ganso com a mistura, fechar a abertura e colocar numa assadeira com o peito virado para baixo. Assar durante cerca de 2 horas (forno elétrico ou a gás a 200 graus/nível 4, com convecção 180 graus), regando várias vezes com o molho do assado. Após 1 1/2 horas, virar o ganso com o peito virado para cima. Para os últimos 10 minutos, pincelar o peito com uma mistura de mel e 2 colheres de sopa de molho de soja.

Passo 5

Para as maçãs assadas, tirar o caroço com um descaroçador, misturar a pasta de maçapão com

de sopa

uvas passas e Amaretto e rechear as maçãs com a mistura. Dispor 1 floco de manteiga sobre cada maçã, colocar num tabuleiro de forno e assar também no forno durante os últimos 20 minutos.

Passo 6

Para o molho, levar a ferver 4 colheres de sopa do molho do assado com o caldo de ganso, misturar o Crème fraîche, temperar com molho de soja e engrossar com espessante de molho.

Passo 7

Servir o ganso com as maçãs assadas e, conforme a preferência, com couve vermelha e bolinhos de batata.