



In samenwerking met



Gans met rode kool

In dit gerecht met gans en rode kool is de laatste redelijk snel klaar, maar over het algemeen kost de bereiding wat tijd. Het is zowel de smaak als het visuele aspect dat het de moeite waard maakt. We laten zien hoe u een perfect gebraden gans maakt.



Kooktijd: 160 minuten
Bereidingstijd: 40 minuten
Wijn advies: merlot



Vorbereiding



Ingrediënten voor 4 personen

VOOR DE GANS:

1	jonge gans
1	peer
1	appel (zuur)
1	sinaasappel
1 takje	gedroogde bijvoet (licht aromatisch bitter kruid)
4	gedroogde kruidnagels
10	zwarte peperkorrels
1 TL	woudhoning
100 ml	sinaasappelsap
100 ml	gevogeltesfond
1 mespunt	maizena

VOOR DE RODE KOOL:	100 ml	rodewijnazijn
1	rode kool	1 handje rozijnen
1 EL	plantaardige olie	2 EL olijfolie
2 EL	suiker	2 EL citroensap
1	snufje kaneel	20 g walnoten
		zout & peper

1/8

Verwarm de oven op 160°C voor.

2/8

Maak de gans schoon met water en droog 'm af. Kruid daarna de binnen- en buitenkant met zout en peper.

3/8

Appel en peer in grote stukken snijden. De sinaasappel halveren, persen en schillen. Bewaar het sap voor de saus. Doe het fruit en de sinaasappelschillen samen in een schaal.

4/8

Voeg daaraan het takje gedroogde bijvoet toe. Roer het mengsel goed door en vul de gans ermee. Sluit daarna de buik- en halsopening met satéstokjes/tandenstokers en keukengaren. Breng intussen 500 ml water aan de kook.

5/8

Giet het kokende water op de grill, leg de gans op het grillrooster en bij 160°C gedurende 160 minuten goudbruin braden. Giet regelmatig het braadvet over de gans.





Wijnadvies



Rode wijn • USA • merlot

Murphy-Goode Merlot California 2012

“Overtuigende merlot met 7 maanden rijping... wat Murphy-Goode Winery hier voor weinig geld in ‘t glas brengt, is werkelijk geniaal!”
- Wine in Black redactie

Eet smakelijk!



6/8

Doe de kruidnagel en zwarte peperkorrels in een vijzel en plet ze. Voeg het samen in een pan met de woudhoning, sinaasappelsap, gevogeltefond en maïzena. Laat het mengsel 60 minuten trekken.

7/8

Verhit olijfolie in een pan. Snijd de rode kool in reepjes, doe het in de pan en bak voor vier tot vijf minuten. Voeg de suiker toe en kruid met zout en peper. Voeg dan een snufje kaneel, rode wijnazijn en een handvol rozijnen toe. Giet alles samen in één grote pan en voeg de olijfolie, citroensap en walnoten toe.

8/8

Voeg tenslotte het ganzenvet uit de braadpan toe aan de grote pan en meng er eventueel nog wat extra citroensap doorheen.

Ze is de ster van de feestelijke herfstkeuken: gans. En natuurlijk mag ook de kostelijke rode kool niet ontbreken, want ook in de keuken geldt: ‘A classic never goes out of style!’ Dat vraagt om een veelzijdige rode wijn, die echt goed smaakt. De merlot van wijngoed Murphy Goode is dan zeker een goede keus, hij stamt immers ook uit Amerika’s prestige-regio Californië. Eet smakelijk!

notities:
