

Gebraden gans met
sinaasappel en gember



Gebraden gans met sinaasappel en gember

Ingrediënten voor 4-6 personen

1 grote gans (4-5 kg) | door de slager in
de lengte gehalveerd

6 cm verse gemberwortel

6 grote kaneelstokjes

6 stukjes steranijs

2 tl hele kruidnagels

Olijfolie

2 sinaasappels

Rodewijnazijn

Bereiden

Laat het vlees voor het bakken op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de gemberwortel, snijd in dunne plakjes en stamp ze samen met de kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en een flinke snuf zeezout en zwarte peper in een vijzel tot een vrij grof mengsel. Wrijf er het vel van de halve gans mee in. Leg de gans met vel naar boven in een grote blaadslede en sprenkel er wat olijfolie op.

Zet de gans 3 uur in de oven (afhankelijk van de grootte) en bedruip hem elk uur met het braadvocht uit de slede. Snijd na ongeveer 2 uur de sinaasappels plakken en leg ze naast de gans.

De gans is gaar wanneer het vlees gemakkelijk van de poot los komt. Je kunt twee dingen doen voor het serveren. Optie 1: Wil je hem serveren met een krokant velletje en mals vlees? Leg dan de stukken op een plank. Trek het pootvlees in vlokken en snijd de borstfilet in plakjes. Giet een flinke scheut azijn in de blaadslede, schraap het aanbaksel van de bodem en sprenkel over het vlees. Serveer met gekookte aardappels en groeten.

Optie 2: Laat de gans afkoelen en bewaar maximaal 2 dagen afgedekt en in eigen vet in de koelkast. Op die manier hoef je hem alleen nog op de grote dag op te warmen en kun je de ovenruimte gebruiken voor andere gerechten. Verwarm de oven voor op 180°C en zet de slede er ongeveer 30 minuten in tot de gans warm en krokant is. Pluk, snijd en serveer hem zoals hierboven beschreven.

Eet smakelijk!