

Recept ganzenborst hachee

Benodigd:

- 2 grote of 4 kleine ganzenborstfilets;
- 1 ltr karnemelk
- Gesnipperde ui;
- Natuurazijn l bruin
- 2 kruidnagels
- 1 laurierblad
- Ketjap manis
- 5 jeneverbessen
- Peper en zout



Bereiding:

Je laat het vlees een nacht in karnemelk staan, goed afspoelen en droogdeppen met keukenpapier.

Het vlees voor het braden in stukjes snijden.

Vlees mooi bruin aanbraden met peper en zout, gesnipperde ui toevoegen en mee laten kleuren,

dan een eetlepel stroop in de pan laten smelten.

Een marinade maken van 250 ml. water, 4 eetlepels azijn , (liefst bruine natuurazijn) en eetlepel ketjap manis.

Deze hoeveelheid is voldoende voor 2 grote of 4 kleine borstfilets

De marinade toevoegen met 2 kruidnagels een laurierblad en 'n paar jeneverbessen en het goed gaar laten worden.

Dit kan uren duren als de ganzen niet meer zo jong zijn.

Saus licht binden en naar eigen smaak afmaken met eventueel nog een beetje suiker als je het te zuur vindt.

Heerlijk met wortelen stampot of met rode kool

Succes en alvast smakelijk eten en fijne feestdagen!

Liet

