

# Tacos med gås, salsa & karamelliseret græskar

Samlet tid **185 min.** 40 min. Arbejdstid **145 min.** Tilberedningstid

## INGREDIENSER

### 10 Portioner

#### Gåselår:

|               |                                                                       |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>4,2 kg</b> | gåselår, ca. 6 stk. à 700 g                                           |
| <b>900 g</b>  | løg, pillet og skåret i fine strimler                                 |
| <b>6</b>      | fed hvidløg, skrællede og skåret i skiver                             |
| <b>150 g</b>  | ingefær, friskrevet                                                   |
| <b>600 ml</b> | <u>Kikkoman sauce for poke bowl baseret på sojasauce og sesamolie</u> |

#### Salsa:

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| <b>450 g</b>  | rødkål, i korte strimler                    |
| <b>150 ml</b> | <u>Kikkoman naturligt brygget sojasauce</u> |
| <b>150 ml</b> | sesamolie                                   |
| <b>3 tsb.</b> | chiliflager                                 |
| <b>60 ml</b>  | limesaft                                    |

#### Græskar:

|               |                                                           |
|---------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>600 g</b>  | butternutsquash, skrællet og skåret i tern (ca. 1 x 1 cm) |
| <b>150 ml</b> | olivenolie                                                |
| <b>120 g</b>  | honning                                                   |
|               | Salt                                                      |
| <b>150 g</b>  | græskarkerner                                             |

#### Derudover:

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| <b>30</b>   | majstortillas       |
| <b>50 g</b> | rød chili, i skiver |
| <b>50 g</b> | forårsløg, i skiver |
| <b>50 g</b> | ærtespirer          |

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Forvarm ovnen til 160 °C varmluft. Læg gåselår, løg, hvidløg, ingefær og poke sauce i et ovnfast fad, og steg dem i ca. 2 timer, indtil kødet er mørt og falder fra benet. Skum noget af fedtet fra. Fjern kødet fra benet, bland det med de møre poke-løg og lad blandingen stå.

### Step 2

Til salsaen gnides rødkålen med Kikkoman sojasauce, sesamolie, chiliflager og limesaft. Stil blandingen til side.

### Step 3

Bland butternutsquash med olie og honning, krydr med salt, og bag ternene i en ovn ved 180 °C i ca. 20 minutter. Rist græskarkernerne på en separat bageplade i ca. 5 minutter.

### Step 4

Tilbered majstortillas i henhold til pakkens anvisninger. Fyld tre tacos pr. portion med gåsekød, græskartern, salsa, græskarkerner, milde chiliskiver, forårsløg og ærtespirer.