



HANHEN RINTAFILETTÄ BALSAMICOKASTIKKEESSA

1 Hanhenrinta
Suolaa

Kastike:

2 valkosipulinkynttä
1 mieto chilipaprika
2 rkl balsamicoetikkaa
2-3 rkl hunajaa
3 rkl ketsuppia

Hanhenrasvaa rintafileen paistamisesta

Suolaa

Pippuria

Poista hanhen rintafileestä nahka ja mahdolliset kalvot ja ripottele pintaan suolaa. Kypsennä 80-100 asteisessa uunissa, kunnes sisälämpötila on 63 astetta. Jätä file hetkeksi folion alle vetäytymään.

Leikkaa rintafileen kypsyyssä nahka ohuiksi siivuiksi. Laita nahkapalat pannulle ja ruskista miedolla lämmöllä kunnes ne ovat kullanruskeita ja rapeita. Valuta nahkasiivut, laita talouspaperin päälle ja suolaa. Ota hanhenrasva talteen.

Kastike:

Käristä hanhenrasvassa hetki valkosipuliviipaleita ja chilipaprikaviipaleita. Lisää joukkoon balsamicoetikkaa, hunajaa, ketsuppia ja vettä 3 rkl - tarpeen mukaan. Mausta suolalla ja pippurilla.

Leikkaa kypsä rintafile poikkisysin siivuiksi ja ripottele rapeita nahkachipsejä päälle.

Hanhen lisäksi sopivat vaikkapa rosmariinilla maustetut uuniperunat, joille varellaan perinteisen öljyn sijasta hanhen rasvaa!



HAUHALAN®
HANHIFARMI

Maahjärventie 300
FI-52150 Hauhala
www.hanhifarmi.fi