



HANHENKOIPIRAGOUT

4 hanhen koipea
0,5 l punaviiniä
10 mustapippuria
2 oksaa rosmariinia
4 oksaa timjamia
2 valkosipulinkynttä
2 l kanaliemää
1 porkkana
1 iso sipuli
1 purjo
Suolaa

Paahda koipia 200-asteisessa uunissa 1,5–2h.
Irrota lihat luista ja pilko karkeasti syiden vastaisesti.
Laita lihat pataan viinin, kanaliemen, suolan ja mausteiden kanssa.
Hauduta yön yli 85-asteisessa uunissa kannen alla.

Pilko kasvikset pieniksi kuutioiksi ja lisää ragout'n sekaan.
Nosta uunin lämpötila 200 asteeseen ja paahda ilman kantta n. 30 minuuttia.
Tarjoile uusien perunoiden kanssa.



HAUHALAN®
HANHIFARMI

Maahjärventie 300
FI-52150 Hauhala
www.hanhifarmi.fi