



## MARTINPÄIVÄN HANHI

6–8 annosta

1 Hauhalan hanhi  
hanhen kaularanka, sydän, maksa ja kivipiira (löytyvät pussista hanhen sisältä)  
hienoa merisuolaa  
3–5 hapokasta omenaa  
3 valkosipulinkynttä  
200–300 g kuivattuja aprikooseja  
1 pnt tuoretta rosmariinia  
1 pnt tuoretta timjamia  
(paistinarua sitomiseen)  
100 g liemijuureksia (esim. porkkanaa, selleriä, palsternakkaa)  
6 rkl hanhenrasvaa paistamiseen  
1 rkl vehnä jauhoja suurustamiseen  
suolaa  
mustapippuria myllystä  
tilkka madeiraa  
2–3 rkl hunajaa  
noin 1 kg perunoita tai juureksia (esim. porkkanoita, sipulia, punasipulia ja palsternakkaa) tarjoiluun hanhen kanssa.

1. Poista hanhen sisältä löytyvät kaularanka sekä erilliseen pussiin pakatut sydän, maksa ja kivipiira.

2. Leikkaa siipien kärjet toisen nivelen kohdalta.

3. Pilko sisäelimet puolen sentin kuutioiksi ja ripottele niiden päälle hienoa merisuolaa. Pilko omenat lohkoiksi ja hienonna valkosipuli. Sekoita sisäelinkuutiot, valkosipuli omenalohkot ja kuivatut aprikoosit kulhossa. Silppua kolmannes rosmariinista ja timjamista, lisää yrttisilppu seokseen.

4. Laita hanhi uunipellille ja täytä se seoksella.

5. Sido hanhen koivet yhteen. Sido myös siivet niin, että ne pysyvät kiinni hanhessa.

6. Hiero hanhen pintaan merisuolaa sekä loput rosmariinista ja timjamista (säästä molemmista yksi oksa liemeen). Kypsennä hanhea 120-asteisessa uunissa 5 tuntia.

7. Kuori liemijuurekset ja pilko ne ronskisti.

8. Ruskista siipien kärjet, kaularanka ja liemijuurekset kattilassa ruokalusikallisessa hanhenrasvaa. Lisää päälle kuumaa vettä niin, että luut peittyvät. Keitä lientä miedolla lämmöllä hanhen kypsennyksen ajan. Kun keittoaikaa on noin tunti jäljellä, lisää kattilaan rosmariinin- ja timjaminoksa. Siivilöi liemi.

9. Valmista kastike: ruskista rasvassa vehnä jauhoja, ja kaada hanhen liemi päälle koko ajan vatkaton.

### VINKKI:

Hanhen paistossa irronnut rasva kannattaa siivilöidä ja ottaa talteen myöhempää käyttöä varten. Rasva on erinomaista paistorasvana sekä lihojen confaukseen (esim hanhen koipiconfit/ broilerin koipiconfit jne...). Rasva säilyy jääkaapissa parisen viikkoa, tai pakastimessa.

Resepti: Virpi Rantalainen

Mausta suolalla, mustapippurilla ja madeiralla.

10. Tee hanhelle lopuksi hunajaglaseeraus: sivele hanhen pintaan juoksevaksi lämmitettyä hunajaa ja paista hanhea 200-asteisessä uunissa 10 minuuttia.

11. Paista kuoritut ja pilkotut lisäkejuurekset 5 ruokalusikallisessa hanhenrasvaa sillä välin, kun hanhi saa kauniin glaseerauspinnan uunissa. Lisää hiukan suolaa.

12. Tarjoile juurekset, hanhen sisällä kypsynyt hedelmä-sisäelintäyte ja kastike hanhen kanssa.



HAUHALAN®  
HANHIFARMI

Maahjärventie 300  
FI-52150 Hauhala  
[www.hanhifarmi.fi](http://www.hanhifarmi.fi)