



HAUHALAN SAVUSTETTUA HANHENRINTAA CONFATTUNA MIKA HEISKASEN TAPAAN

1 kg Hanhenrintaa (2 rintaa)
25g hienoa merisuolaa
25g sokeria
2,5 dl Hanhenrasvaa vacumissa (uunivuokaan tarvitset enemmän rasvaa. n. 1 L)

Hiero mausteet hanhenrintoihin kauttaaltaan ja anna maustua huoneenlämmössä 1 tunti.

Maustumisen jälkeen, paista nahkapuolta kunnes se on paahtunut tumman puhuvaksi.

Perinteistä poiketen, nahkapuoli pannaan paistumaan kuumaan pannuun ei kylmään pannuun.

Paista lihapuolta vain 5 sekuntia.

Savusta rintoja n. 4 minuuttia esim. leppäpurulla savuaromin saamiseksi

Aseta jäähtyneet rinnat vacumipussiin ja lisää hanhenrasvaa 2,5 dl kilolle.

Kypsennä vacumia uunissa 70 asteen lämpötilassa n. 12 tuntia

Jos käytössäsi ei ole vacumointikonetta, aseta rinnat uunivuokaan, kaada hanhenrasvaa päälle, kunnes peittyy. Kypsennys muuten samoin, vuoka peitettynä.

Resepti soveltuu sekä lämpimiin että kylmiin annoksiin.



HAUHALAN®
HANHIFARMI

Maahjärventie 300
FI-52150 Hauhala
www.hanhifarmi.fi