

## TIPS AND TRICKS

### **Marinade**

Het marinieren van ganzenborst helpt om het vlees zachter te maken en het smaak mee te geven.

*Tip Arjan Smit, Proeverij De Pronckheer: "Wat erg goed werkt is een marinade met wat zuren erin, denk daarbij aan rozenbottel, appelazijn, balsamico of rode bessen."*

### **Filet van wilde gans op de barbecue**

Stukjes wilde gans, al dan niet in ontbijtspek gewikkeld, worden op een satépen geregen in combinatie met bijvoorbeeld champignons. Als saus is te denken aan een rode ruchtencompote van frambozen, bramen of cranberry's, pruimenmoes of (rozenbottel)chutney of een beetje mierikswortelsaus.

### **Gekonfijte ganzenboutjes**

Het konfijten van vlees, vis of gevogelte is een ouderwetse manier van conserveren die het vlees heerlijk zacht en mals maakt. Gekonfijt vlees heeft een heerlijke licht zoute smaak, gecombineerd met de smaak van het ganzenvet.



## TIPS AND TRICKS

### Langzaam garen van ganzenborst

Gezondenborst kan op verschillende manieren worden klaargemaakt. Voor een malse gebaden ganzenfilet heb je filet van een jonge gans nodig. Het komt erop aan om deze eerst aan beide kanten snel bruin te bakken en dan op een laag vuurtje zachtjes te laten garen tot het vlees rosé is.

*Tip Arjan Smit, Proeverij De Pronckheer: "Wilde gans is stevig vlees met veel smaak. Laat het langzaam garen, dan blijft het zacht en sappig."*



### Carpaccio van gerookte of gedroogde ganzenborst

De borst van wilde gans wordt vaak gerookt. Voor het roken van ganzenborst is een rookoven nodig, wat meer iets is voor de poelier en de geïnteresseerde 'thuisroker'. Gezenborst kan ook gepekeld of gedroogd worden, al dan niet met kruiden. Het gerookte of gedroogde vlees wordt in zeer dunne plakjes gesneden als carpaccio. De carpaccio kan worden geserveerd met een dressing van rood fruit of een vruchtengelei en gegarneerd met verschillende bosvruchten.

