



Slovenië

Pečena gos s jabolki

Gebraden gans met appels

1 gans van ong. 3 kg.
majoraan
peterselie
zout
4 appels
3 uien
1 wortel
2 peterseliewortelen
2 laurierbladeren
½ dl. olie
4 dl. water
1 bouillonblokje

Eerst maken we de gans schoon. Verwijder de punten van de vleugels, spoel het beest van binnen en buiten met water en dep hem goed droog. Hak de majoraan en de peterselie fijn. Meng er een theelepel zout door en wrijf de binnenkant van de gans hier goed mee in. Laat de gans een uur zo staan.

Ondertussen schil je de appels, haal je de klokhuizen eruit en hak je ze in stukken. Die gaan in de buikholte van de gans. Bind de poten en vleugels netjes op met een stukje draad.

Giet een bodem van 3 cm. water in een grote, diepe pan. Daarin leg je de gans. Sluit de pan met het deksel en zet hem op hoog vuur. Als het water kookt draai je het vuur laag en laat je de gans gedurende 30 minuten stoven.

Verwarm de oven voor op 160°C. Maak de uien en de wortelen schoon en snij ze in grote stukken. Leg de gans in een braadslee met daaromheen de groenten en twee of de laurierbladeren. Verhit de olie in een pannetje, giet die over de gans en zet het gevogelte in de voorverwarmde oven.

Verwarm het water en los daarin het bouillonblokje op. Dat giet je bij de gans. Braad de gans tot hij mooi goudbruin is.

Als de gans gaar is zet je de oven uit. Laat de deur even openstaan zodat de oven afkoelt. Leg het beest op een schaal en zet hem terug in de oven om daar tien minuten (deur weer dicht) te rusten. In het braadvet van de gans bak je de mlinci.

Serveer de gebraden gans samen met de mlinci, rode kool en een glaasje jonge wijn.