



# Tsjechische Republiek

## **Svatomartinská husa**

### *St. Martinsgans*

1 panklare gans (een beetje gans weegt 4 tot 5 kg.)  
4 eetlepels karwijzaad  
zout en peper

Het enige wat we eigenlijk aan de gans moeten doen is de vleugelpunten weghalen. Die knip je af bij het eerste (van buiten af gezien) gewricht. Knip. Niet weggoeien: daar kun je een soepje mee trekken, samen met de ingewanden als je die bij je gans hebt gekregen.

Spoel de gans goed af onder stromend water, ook van binnen. Dep hem droog met keukenpapier. Kruid het beest van binnen en buiten met zout en peper. Bestrooi het, vooral van binnen, royaal met karwijzaadjes.

Nu leg je het beest in een grote gietijzeren pan met de borst naar boven. Giet er een beetje water bij: een klein bodempje. Sluit de pan goed af met aluminiumfolie en een deksel, zodat er geen vocht kan ontsnappen. Een bakblik kan ook, maar nogmaals: dek het goed af met aluminiumfolie.

Zet het in de (koude) oven, draai de temperatuur op 70°C. en ga lekker slapen.

Na een oventijd van 12 uur haal je het deksel en de folie eraf. De gans is nu grijs van kleur, maar dat komt helemaal goed. Verhoog de temperatuur tot 180°C. en laat het beest nog een uur in de oven staan. Het vet\* loopt er nu langzaam uit en aan het eind van het uur heb je een botermalse gans waarvan het vlees van de botten valt met een krokante, goudbruine korst.

Zo'n gans serveer je dan met knedlíky en zuurkool of rode kool.