KIKKOMAN

Soya Soslu Pişmiş Elma ile Doldurulmuş Noel/Yılbaşı Kazı

toplam süre **180 dak.** **180 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.313 kJ / 313 kcal

MALZEMELER

4 porsiyon

1	adet pişirmeye hazır kaz (yaklaşık 4 kg)
	Tuz ve karabiber
1	soğan
1	diş sarımsak
2 yemek kaşığı	tereyağı
300 gr	esmer ekmek
3	elma
100 gr	kıyılmış Antep fıstığı
5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 tatlı kaşığı	zencefil tozu
2 yemek kaşığı	bal

Pişmiş elmalar için:

4	elma (örn. Boskop)
100 gr	badem ezmesi
50 gr	kuru üzüm
2 cl	Amaretto
1 yemek kaşığı	tereyağı

Sos için:

400 ml	kaz suyu (cam kavanoz)
2 yemek kaşığı	taze krema (crème fraîche)
2,5 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı	sos kıvamlaştırıcı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kaz yıkanır, kurulanır, daha sonra ise hem içi hem de dışı tuz ve karabiberle baharatlanır.

Adım 2

İç malzeme için soğan ve sarımsak soyulup ince ince doğranır. Tereyağı ısıtılır, soğan ve sarımsak içinde sotelenir.

Adım 3

Esmer ekmek küp küp doğranır, elmalar soyulur, çekirdekleri ayıklanır ve onlar da küp küp doğranır. Antep fıstığı ve 4 yemek kaşığı Kikkoman soya sosu eklenir, tuz, karabiber ve zencefil ile tatlandırılır.

Adım 4

Kaz bu karışımla doldurulur, kapatılır ve göğsü aşağıya bakacak şekilde kapaklı bir kızartma tenceresine yerleştirilir. Yaklaşık 2 saat kızartılır (elektrikli veya doğal gazlı fırın 200 derece/4. ayarda, konveksiyon 180 derece), bu sırada üzerine sık sık kızartma suyu gezdirilir. 1 1/2 saat sonra kazın göğsü yukarı bakacak şekilde ters çevrilir. Son 10 dakikada kaz göğsüne fırçayla bal ve 2 yemek kaşığı soya sosu karışımından oluşan sos sürülür.

Adım 5

Pişmiş elmalar için elmaların çekirdekli kısmı oyacak yardımıyla çıkartılır. Badem ezmesi, kuru

üzüm ve amaretto ile karıştırılır ve elmalar bu karışımla doldurulur. Pişmiş elmaların her birine 1 pul tereyağı koyulur ve pişirme süresinin son 20 dakikasında fırına yerleştirerek birlikte pişirilir.

Adım 6

Sos için 4 yemek kaşığı kazın kızartma suyuyla birlikte kaz sosu kaynatılır, taze krema ilave edilir, soya sosu ile tatlandırılır ve sos kıvamlaştırıcı ile bağlanır.

Adım 7

Kaz, pişmiş elma ve isteğe göre kırmızı lahana salatası ve patates köftesiyle servis edilir.