

Gerookte wilde ganzenborst

Ingrediënten:

1 ½	liter	water
50	gram	zout
30	gram	bruine basterdsuiker
1	el	sojasaus
2	el	honing
1 ½	tl	venkelzaad, gekneusd
1 ½	tl	peperkorrels, gekneusd
10		jeneverbessen, gekneusd
1	tl	korianderzaad

Smakelijk!
met Petra Possel

wilde ganzenborst

Nodig rookpan/rookoventje, kerntemperatuurmeter

Bereiding

Rooster de specerijen kort in een droge koekenpan. Breng water, zout, suiker, sojasaus en honing even aan de kook. Laat afkoelen. Dit is de pekel/marinade.

Bij een grote hoeveelheid: doe de afgekoelde marinade met de ganzenborsten een nacht in een koelkastdoos en zet koud weg. Als je één of twee ganzenborsten hebt volstaat de helft van de hoeveelheid marinade en kun je de ganzenborst ook met de marinade in een ziploc met een schaal daaronder koud wegleggen.

Volgende dag: haal de ganzenborsten uit de marinade, spoel ze kort af met koud water en dep ze droog. Laat in de koelkast op een rekje nog een uurtje goed opdrogen.

Verdeel wat houtmot en/of houtsnippers over de bodem van de rookpan.

Bijvoorbeeld beukenhout of kersenhout of een mix. Leg het vlees op het rekje en sluit de pan. Verwarm de rookpan op een bescheiden hittebron zodat het hout gaat roken. Controleer met een kernthermometer of de kerntemperatuur van het vlees tussen 55 en de 60° Celsius uitkomt. Haal dan onmiddellijk uit de rookoven en laat volledig afkoelen. Je kunt het vlees in plasticfolie verpakken maar beter nog per stuk (laten) vacumeren en in de koelkast bewaren tot gebruik.

Snij de ganzenborst met een scherp mes in héél dunne plakjes, dwars op de draad. Let op: er kan nog hagel in zitten! Serveer op kamertemperatuur als hapje of in fijne plakjes op een aangemaakte groene salade.