

RØGET GÅSEBRYST MED PESTO

Ca. 4 personer

1 røget gåsebryst, grågås
650 g. små (nye) kartofler
1 bdt. grønne asparges
Aspargesskud, krydderurter
el. purløgsblomst

Pesto:

1 stor bundt løvstikke
1 spsk. cashewnødder
25 g. parmesan
½-1 dl. god olivenolie
Salt og peber

Der er mange måder at røge på, og du kan bruge alt fra helt almindeligt salt, krydrede rubs, aromasalt osv. Disse gåsebryster har fået kærlighed i ca. 14 dage i form af saltning i 14 timer, 2-3 dages tørring, kold røg i ca. 3 døgn og herefter tørring i 7-10 dage.

- Skær det røgede gåsebryst (eller andet røget vildt) i tynde skiver.
- Gnub og skyl kartoflerne og kog dem i letsaltet vand i ca. 12 minutter. Lad kartoflerne dampe af og halver dem.
- Knæk den nederste trevlede del fra aspargesene og kasser. Læg aspargesene i en lille gryde og hæld dem over med kogende vand. Lad dem trække i ½-1 minut i det kogende vand. Hæld vandet fra og skyl dem i iskoldt vand. Afdryp aspargesene, halver dem på langs og skær dem i skiver.
- Vend kartoflerne i pestoen og anret med røget gåsebryst og asparges. Pynt med krydderurter, aspargesstilke eller friske purløgsblomster.

TIP: Denne ret kan laves med alt røget vildt, så har du ikke lige gås, så prøv med røget kronvildt, råvildt, and eller fasan.

PESTO

- Nip de grove stængler fra løvstikken. Kom løvstikkeblade, nødder og parmesan i en minihakker eller lille blender. Tilsæt ½ dl olie og kør pestoen til en grov pasta. Smag til med salt og peber og tilsæt evt. mere olivenolie, hvis du ønsker pestoen mere flydende.

TIP: Pestoen kan du lave på alle slags bløde krydderurter som evt. basilikum, ramsløg, persille eller kørvel. Udskift også gerne cashewnødderne med mandler eller pinjekerner.



RØGET GÅSEBRYST MED PESTO
(SE OPSKRIFTER NÆSTE SIDE)