

Hanhitacot ja karamellisoitua kurpitsaa

kokonaisaika **185 min** 40 min esivalmistelut **145 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Hanhi:

4,2 kg	hanhenkoipia, n. 6 kpl à 700 g
900 g	sipulia, kuorittuna, ohuina suikaleina
6	valkosipulinkynttä, kuorittuna, siivuina
150 g	inkivääriä, raastettuna
600 ml	<u>Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa carten</u>

Salsa:

450 g	punakaalia, lyhyinä suikaleina
150 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
150 ml	seesamiöljyä
3 tl	hilihiutaleita
60 ml	limettimehua

Kurpitsa:

600 g	myskikurpitsaa, kuorittuna, kuutioituna (n. 1 x 1 cm)
150 ml	oliiviöljyä
120 g	hunajaa
	Suolaa
150 g	kurpitsansiemeniä

Lisäksi:

30	maissitortillaa
50 g	mietoa chiliä rinkuloina
50 g	kevätsipulia rinkuloina
50 g	herneenversoja

VALMISTUS

Vaihe 1

Lämmitä uuni 160 asteeseen (kiertoilma). Laita hanhenkoivet, sipuli, valkosipuli, inkivääri ja Kikkoman poke-kastike uunivuokaan ja paista n. 2 tuntia, kunnes liha on mureaa ja irtoaa luusta helposti. Kuori osa rasvasta pois. Irrota liha luista, sekoita kypsien sipulien kanssa ja jätä odottamaan.

Vaihe 2

Sekoita salsaa varten punakaali, Kikkoman soijakastike, seesamiöljy, chilihiutaleet ja limettimehu. Jätä odottamaan.

Vaihe 3

Sekoita kurpitsakuutiot, öljy sekä hunaja, mausta suolalla ja paahda 180-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia. Paahda kurpitsansiemeniä toisella uunipellillä n. 5 minuuttia.

Vaihe 4

Lämmitä maissitortillat paketin ohjeen mukaan. Täytä kutakin annosta kohden kolme tacoa kuumalla hanhenlihalla, kurpitsakuutioilla, salsalla, kurpitsansiemenillä, chilirinkuloilla, kevätsipulilla ja herneenversoilla.