**Gans op de wijze van Visé**

ganzenbouten

bouquet garni

uien

knoflook

wortelen

kruidnagel

peper en zout

ganzenvet

vloeiende bloem

[gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

room

Bak de panklare ganzenbouten rondom bruin in wat ganzenvet. Pel een volledige bol knoflook en plet de teentjes. Schil een paar dikke wortelen en snijd ze in grove stukken.

Fruit een paar grof gesneden uien in wat ganzenvet. Maak een bouquet garni van peterseliestengels, tijm, rozemarijn en laurierblaadjes.

Schep de uien, knoflookteentjes, wortelen en het bouquet garni in een diepe kasserol. Leg er de ganzenbouten bij en giet er [gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij tot alles ondergedompeld is. Kruid met peper van de molen, zout en een paar stuks kruidnagel.

Zet half afgedekt op middelhoog vuur en laat anderhalf tot 2 uur sudderen tot het vlees gaar is.

Haal de bouten uit de bouillon en zet ze warm weg. Zeef de bouillon. Maak een roux van vloeiende bloem en ganzenvet. Voeg lepelsgewijs warme bouillon en volle room toe en maak zo een gladde, dikke saus.

Dien op met gebakken champignons, frietjes of kroketten.