**Oosters buikspek van de BBQ**

Nodig:

1 kilo buikspek zonder zwoerd

2 eetlepels zonnebloemolie

125 milliliter hoisinsaus

50 milliliter Ketjap Manis

4 eetlepels donkere basterdsuiker

2 eetlepels gerookt paprikapoeder

2 theelepels gemalen komijn

2 theelepels knoflookpoeder

2 theelepels uienpoeder

1 theelepel chilipoeder

Bereiding;

Voor dit heerlijke Oosters buikspek is het verstandig om het vlees de avond voor de bereiding al te marineren. Haal hiervoor het buikspek uit de verpakking en snijd de vetzijde kruislings in met een scherp mes. Meng vervolgens alle overige ingrediënten tot een marinade. Pak nu de grote ziplock zak er bij en doe hier het stuk buikspek in. Giet er vervolgens de marinade bij en druk vervolgens zoveel mogelijk lucht uit de zak terwijl je de zak sluit. Masseer de marinade nu goed in het vlees en laat het een nacht in de koelkast marineren. Op de dag van de bereiding heb je zo’n 3 tot 5 uur nodig voor het garen van het buikspek. Er staat geen vaste tijd voor, omdat ieder stuk vlees nou eenmaal anders is. Maar wees gerust. Als je het vlees na de bereiding inpakt in aluminiumfolie en vervolgens in een theedoek, dan blijft het nog vrij lang warm. Steek de BBQ dus ruim van te voren aan en haal het buikspek ruim op tijd uit de koeling, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Ga bij het aansteken van de BBQ voor indirecte hitte en een temperatuur van ongeveer 130 graden. Haal, terwijl de BBQ op temperatuur komt, het vlees uit de ziplock zak, maar gooi de marinade niet weg. Deze gaan we gedurende de eerste paar uur gebruiken om het vlees mee te bestrijken. Is de BBQ op temperatuur? Leg het vlees dan met de vetkant (die je hebt ingesneden) naar boven op het rooster. Heb je een kernthermometer met een probe aan een draad? Steek de probe dan nu in het vlees. Sluit de BBQ vervolgens met de deksel. Bestrijk het stuk buikspek ieder uur met de overgebleven marinade en gaar het vlees rustig tot een kerntemperatuur van 70 graden. Is die temperatuur bereikt? Haal het vlees dan van de BBQ en laat het onder een stuk aluminiumfolie een kwartiertje rusten voor je het aansnijdt. Let op: pak het vlees niet in, maar leg een ruim stuk aluminiumfolie losjes over het vlees heen. Snijdt het buikspek vervolgens in plakken van ongeveer 1 cm dik en serveer deze direct. Eet smakelijk!