Buikspek – The Easy Way

Ingrediënten:

* Buikspek (+/- 1 kg)
* 1 theelepel zout
* 1 theelepel 5 spices mix
* Grof zeezout

Maak een snee in het vel op +/- elke halve cm van elkaar.

Mix de theelepel zout & 5 spices mix door elkaar en smeer dit in de gemaakte snedes en op het vlees (onderkant + zijkant). Verwijder het mengsel van het vel en zet voor 3 a 4 uur in de koeling om in te trekken. Een half uur voor je het vlees in de oven gaat zetten uit de koeling halen en op het aanrecht zetten.

Leg het vlees op het rooster van de oventray met het vel naar boven. Zet een klein laagje water op de bodem van de tray. Oven op 140 graden en zet de tray voor 90 minuten in het midden van de oven.

Na deze 90 minuten de bovenkant van het vlees ruim bestrooien met grof zeezout en de tray op de een-na-hoogste slede in de oven zetten. Oven op 230 graden grill + blazen en in de gaten houden. Na 15 a 20 minuten is het vlees klaar.