**Buikspek met Aziatische marinade uit de sous-vide**

Nodig:

Pond buikspek

1,5 eetlepel hoisin saus

1 eetlepel tahini

1,5 eetlepel zwarte-bonen saus (versie met knoflook erbij is ook lekker)

Scheut vloeibare palmsuiker

1 volle theelepel five spice poeder

Bereiding:

Meng de avond van tevoren alle ingrediënten voor de marinade. Doe het spek samen met het mengsel in een vacuümzak en vacumeer dicht. Doe het stuk spek daarna een uur of 7 a 8 in de sousvide op 68 °C. Lekker met bami, mihoen of nasi.