**Char Sui**

Ingredienten:

1 kg procureur (Varkensnek)

Baking soda 1 eetlepel

Suiker 200 gram

Gemberpoeder 1 theelepel

Knoflookpoeder 1 theelepel

Vijfkruidenpoeder 1 theelepel

Zout 1 theelepels

Hoisinsaus 1 eetlepel

Sojabonensaus 1 eetlepels

Rode voedselkleurstof

Olie Scheut (Gekruide Olie Min Fang Wang)

Bereiding:

* Was het vlees
* Snij het vlees in +/- 1,5 cm dikke plakken
* Verdeel 1 eetlepel baking soda door het vlees en zet 2 uur in de koelkast
* Spoel het vlees goed schoon met ruim lopend water
* Doe het vlees in een vergiet en zet het een nacht in de koelkast om uit te lekken.
* Dep het vlees nog verder droog
* Doe alles resterende ingredienten bij het vlees en marineer het voor minstens 6 uur in de koeling
* Verhit de oven op 230 graden (hete lucht)
* Leg het vlees op het rooster van de braadslese en doe een laagje water op de bodem
* Smeer de helft van de marinade over het vlees
* Voeg een beetje water aan de overgebleven marinade toe, doe in een pannetje en kook ondertussen in.
* Rooster het vlees voor 10 a 15 minuten in de oven.
* Vlees omdraaien en insmeren met wat marinade uit het pannetje.
* Rooster het vlees nog eens voor 10 minuten in de oven en serveer met de ingekookte marinade-saus.

Serveren met broodjes/nasi/bami/rijst/etc…