Geroosterd buikspek van Sarah

Nodig:

1 kg buikspek met zwoerd

5 spices

Zout (veel)

Water

Bereiding:

Leg het buikspek van tevoren uit de koeling om op kamertemperatuur te komen. Dep het af met keukenpapier en snijd de zwoerdkant in (stanleymes!). Kook ondertussen een litertje water en verwarm de oven voor op 180 graden normaal of 170 blazen. Breng vervolgens de vleeskant op smaak met 5 spices en zout. Leg het spek nu op het rooster, leg een flinke laag zout op het zwoerd (min. ½ cm) en giet het kokende water in de ovenschaal. Mocht het spek niet gelijk liggen aan de bovenkant dan iets onder het vlees schuiven om het gelijk te krijgen (vork, metalen bakje etc.) Zet de schaal nu voor 40 minuten in de oven. Haal hierna de zoutkorst eraf en laat het spek nog 30 minuten op 200/190 blazen in de oven staan. Hierna de oven omhoog tot 240 graden op blazen en wachten totdat het zwoerd mooi bruin is. Haal nu uit de oven en laat nog 15 minuten rusten.