Geroosterde buikspek met Hoi Sin saus

Ingredienten:

* 1KG buikspek met zwoerd
* 1 theelepel met Chinese 5 Kruidenpoeder
* 2 a 3 eetlepels HoiSin saus
* Scheut Shaoxing rijstwijn
* Zout
* Water

Bereiding:

Leg de buikspek met de vleeskant naar beneden in maak inkepingen in het vel/zwoerd van 1 cm diep. Doe dit over de breedte en maak ze de delen +/- 1 a 2 cm breed. Kook 1 liter water in de waterkoker, leg het vlees in een baktray met het zwoerd naar boven en giet langzaam het hete water over het zwoerd heen. Het vel krimpt nu wat en de ingesneden stukken gaan open staan.

Dep het vocht er weer af en strooi ruim zout over het zwoerd & de inkepingen. Grof zeezout werkt het beste. Laat dit een half uurtje staan en veeg het zout er weer van af (en uit de inkepingen).

Leg het vlees op de zwoerdkant en smeer het vlees in met de marinade van de HoiSin saus, Chinese 5 kruidenpoeder & de rijstwijn. Hierbij moet je alleen het vlees insmeren: niet het zwoerd!

Nu kan je de boel even laten staan om de marinade in te laten trekken. Leg nu het vlees met de gemarineerde kant op de bodem van je baktray en giet er een laagje water in (0,5 – 1 cm) en zet de schaal voor 3 uur in de oven van 140 graden.

Na 3 uur, zet je de oven op 220 graden, tot je een mooie krokante laag hebt van je zwoerd. (Duurt 20 – 30 minuten). Hierna het vlees een kwartiertje lasten rusten en smullen maar.

Lekker met rijst & gewokte groetnen.