Ingrediënten (2 personen)

Vers Spek met huid 500 gram

Prei 20 gram

Gember 20 gram

Lichte sojasaus 80 milliliter

Donkere sojasaus

Laurierblad 3 bladen

Kaneelschors 3 gram

Sichuanse bloempeper 2 gram

Steranijs 1 stuk

 Gefermenteerde pruim (Of manderijn/sinaasappelschil)

1 stuk Rocksugar 45 gram

Rijstwijn 2 dopjes

Snij de spek in vierkantjes en doe deze in de pan met voldoende water, prei, de peperkorrels & gember, Breng dit aan de kook. Zodra het aan de kook is, afgieten en de spek ontdoen van de pepers e.d. en wegzetten.

Doe wat olie in de wok samen met de suiker. Laat dit smelten tot het een mooie donkerbruine kleur heeft. Voeg de spek toe en bedek deze in de karamel. Voeg de laurier, kaneel, steranijs & pruim toe. Giet er warm water op tot alles onder water staat. Voeg 2 dopjes rijstwijn toe en VEEL lichte sojasaus. Op een licht vuur met een deksel 30 minuten later sudderen. Hierna de deksel er af en onder hoge temperatuur de saus laten indikken. Indien het nog niet donker genoeg is evt. Wat donkere sojasaus toevoegen.

Opdienen met wat rijst (nasi) en (wok)groenten.