# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Char siew van varkensbuikspek van Gordon Ramsay**

Nodig:

2 steranijs

1 theelepel zout

1 theelepel peperkorrels

1 theelepel kaneel

1 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder

1 kg varkensbuikspek

plantaardige olie, om te bakken

*Marinade:*

1 eetlepel knoflook, fijngehakt

1 eetlepel gember, fijngehakt

2 eetlepels hoisinsaus

1 eetlepel oestersaus

1 eetlepel honing

2 eetlepels tomatenketchup

1 eetlepel rijstwijn

*Garnering:*

1 kleine komkommer, in smalle reepjes

een handvol sesamzaad

Bereiding:

Maal de steranijs, het zout, de peperkorrels en het kaneel tot een poeder. Voeg het vijfkruidenpoeder toe. Kerf het zwoerd van het spek in, wrijf het in met de kruiden, wikkel het dan heel strak in huishoudfolie zodat de aroma's tijdens het pocheren niet kunnen ontsnappen. Omwikkel het spek meerdere keren en zorg ervoor dat er geen lucht in zit. Draai het vlees 90 graden, zonder de folie te scheuren, en omwikkel het nogmaals in de andere richting. Druk alle lucht eruit en vouw de folie goed dicht. Leg het varkensvlees in een grote pan of soeppan waar het hele stuk in past, en dek het af met water. Laat het vlees op de laagste stand 3 uur stoven. Bereid ondertussen de marinade voor het varkensvlees en zet hem opzij tot het vlees klaar is. Als het spek lang genoeg gestoofd heeft, neem het dan uit het water en verwijder voorzichtig de folie – het geeft niets als er wat water in is gekomen. Leg het spek op een bord, schep de helft van de marinade erover en wrijf het vlees en het zwoerd goed in. Leg het spek in een grote ntiaanbakpan, voeg een scheutje olie toe, en bak het 25-30 minuten op laag vuur tot het zwoerd krokant is. Verhit de oven voor op 220 °C/ heteluchtoven 200 °C/ gasstand 7. Leg het vlees op een rooster boven een bakplaat en wrijf het in met de rest van de marinade. Bak het vlees 15-20 minuten tot de marinade rondom de randen gebrand is en bestrijk het tijdens het bakken nog een keer met marinade. Neem het vlees uit de oven, laat het 10-15 minuten rusten, snijd het dan in plakken, strooi er wat sesamzaad over en dien ze direct op met wat reepjes komkommer.