**Dong Po Rou met speciale rijst en paksoi van MKR**

Nodig:

1 bosje lente-uitjes, grof gesnipperd

5 cm verse gember, in plakjes gesneden

1,5 kg buikspek met zwoerd, in blokjes van 5 bij 5 cm gesneden

750 ml Shaoxing wijn

125 ml lichte sojasaus

60 ml donkere sojasaus

30 gram bruine suiker

*Speciale rijst*

1 eetlepel olijfolie

2 nestjes hele dunne noedels (soort vermicelli), klein gemaakt

2 teentjes knoflook, geplet

300 gram Basmati rijst, gewassen

5 kardemompeulen, gekneusd

2 stuks steranijs

1 kaneelstokje

560 ml kippenbouillon

*Paksoi*

2 eetlepels oestersaus

1 eetlepel Shaoxing wijn

2 theelepels sojasaus

2 theelepels plantaardige olie

4 teentjes knoflook, geplet

2 stuks baby paksoi, schoongemaakt en gehalveerd

1 theelepel chilivlokken

Bereiding:

Om het buikspek te bereiden, doe je lente-uitjes en gember in een grote pan. Voeg de buikspekstukjes toe, met het zwoerd naar beneden. Meng de Shaoxing wijn, sojasauzen en suiker en giet over de buikspek in de pan. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat afgedekt ongeveer 1 ½ uur sudderen of tot het zwoerd gelatineus is en het vlees mals. Deze stap kan ook in een snelkookpan gedaan worden (ongeveer 35 minuten). Breng de blokjes buikspek over op een warm bord en dek af met folie. Zeef het stoofvocht in een schone pan op middelhoog vuur. Breng aan de kook. Kook tot het ingedikt en gereduceerd is tot een smaakvolle saus. Verhit ondertussen olie in een grote pan op middelhoog vuur om speciale rijst te bereiden. Voeg de noedels toe en bak goudbruin. Roer de knoflook erdoor en kook nog een minuut. Voeg de rijst, kardemompeulen, steranijs en kaneel toe. Kook al roerend 2 minuten om smaken te laten trekken. Bouillon toevoegen en breng aan de kook. Zet het vuur laag en kook, afgedekt, gedurende 13 minuten. Haal van het vuur en laat 5 minuten afgedekt staan. Maak de rijst los met een vork. Om de paksoi te bereiden, combineer je oestersaus, Shaoxing-wijn en sojasaus in een kopje. Verhit de olie in een grote wok op middelhoog vuur. Voeg knoflook toe en roerbak 1 minuut. Voeg paksoi toe. Besprenkel over oestersausmengsel en chilivlokken en roerbak gedurende 1 minuut. Besprenkel met sesamolie. Serveer het buikspek met de saus, paksoi en rijst.