**Sticky buikspek**

Nodig:

250-300 gram varkensbuikspek of speklappen

2 gedroogde chilipepers

3 stuks steranijs

3 cm verse gember

1 theelepel zeezout

1 theelepel rijstazijn

1 eetlepel suiker

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel sesamzaad

Zonnebloemolie

Bereiding:

Snijd het spek in stukken van zo’n 3 cm. Hak de chilipepers grof, schil de gember (schraap met een lepel het velletje eraf, werkt super) en snijd de gember in 3 dikke plakken. Doe ongeveer een eetlepel olie in de pan op hoog vuur en voeg de peper en steranijs toe. Laat deze kort (ongeveer een halve minuut) bakken zodat de aroma’s vrijkomen. Doe er dan het spek, de gember en het zout bij en laat dit bakken totdat het spek begint te verkleuren. Voeg dan heet water toe totdat alles net onder water staat. Doe de deksel erop, zet het vuur op laag en ga dan lekker 1,5 uur dat boek lezen waar je al tijden niet aan toe komt. Na 1,5 uur haal je met een schuimspaan het vlees, de steranijs, de stukjes peper en de gember uit het vocht. Schep met een lepel het teveel aan vet van het kookvocht. Doe in een kleine kom de suiker, rijstazijn, sojasaus samen met 1 eetlepel water en klop dit door elkaar. Doe dit mengsel bij het kookvocht, zet het vuur hoog en laat dit koken tot het ongeveer tot de helft is ingekookt. Het vocht wordt langzaam donkerder en wordt al dikker. Doe het vlees terug (haal de steranijs en stukjes peper ertussen uit) en laat alles nog even doorpruttelen totdat de saus dik en stroperig is en het spek helemaal omhult. Strooi er dan het grootste deel van het sesamzaad over. Serveer het sticky buikspek direct en strooi het laatste beetje sesamzaad erover.