



Hoofdgerechten

Gelakt buikspek met soja, ei en gebakken rijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 1/2 kilogram buikspek (Birkshire of Liva)
1 liter water
350 milliliters rijstwijn
150 gram witte suiker
200 milliliters mirin
50 gram donkere basterdsuiker
2 eetlepels sojasaus (donkere)
8 lente-uitjes (in stukken van 3cm)
gember (stukje, geschild)
6 lookteentjes
2 steranijs
handvol erwtjes (diepvries)
1 basmatirijst (zakje)
8 shiitake
5 eieren
200 gram groene aspergepunten
2 radijsjes (Japanse (Watermeloen radijs))
vijfkruidenpoeder
kokosolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar, giet af en spoel het zakje onder koud water. Leg een nacht in de koelkast. Marineer ook het buikspek een dag op voorhand. Spoel het vlees onder lauw water. Meng het water met de mirin, de rijstwijn, de witte en bruine suiker en de sojasaus. Kruid het vlees met het vijfkruidenpoeder, peper en zout en leg het in de marinade. Het vlees moet volledig ondergedompeld zijn. Zet een nacht koel.

Haal het vlees uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Bak het spek in kokosolie aan alle kanten tot het licht begint te karamelliseren. Leg een stuk bakpapier in een grote anti-kleefpan. Leg er de lente-uitjes, steranijs, 4 teentjes gepelde look en enkele plakjes geschilde gember op. Laat nog een stukje gember over voor de rijstbereiding. Leg er het spek op en giet er de marinade over. Leg er opnieuw een stuk bakpapier op en wat gewicht en breng op een zacht vuur aan de kook. Laat 45 minuten zachtjes sudderen.

Keer het spek om en laat opnieuw 45 minuten verder garen. Zet het vuur uit en laat het spek nog 30 minuten in de marinade rusten. Haal het daarna uit de marinade en leg het vlees in de koelkast.

Zeef de marinade en laat voor de helft inkoken. Snij het spek in mooie plakjes. Leg ze terug in de marinade en laat zachtjes koken tot de saus dikker wordt. Kook de eieren in kokend water in 6 minuten halfzacht. Leg meteen in koud water en pel ze. Neem een klein beetje van de marinade en laat de eieren er minstens 2 uur in rusten. Halveer ze.

Hak voor de rijst de 2 resterende teentjes look en het stukje gember heel fijn. Bak even aan in kokosolie. Breek er het resterende ei bij en laat al roerend meebakken. Voeg de gekookte rijst toe en kruid met peper en zout. Voeg de erwtjes en een scheutje sojasaus toe. Schep om en hou warm.

Snij de shiitake klein. Bak ze samen met de aspergepunten in wat kokosolie aan. Verdeel alles mooi over de borden en werk af met plakjes Japanse radijs.

Tip: met deze marinade kan je alle kanten uit. Als je het inkookt, kan je er vlees of kip mee lakken .

