



Hoofdgerechten

Aziatisch gelakt buikspek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram buikspek (met vetrand (niet versneden))

Voor de lak

1 theelepel gember (geraspt)
1 rode chilipeper (fijnggehakt)
2 eetlepels droge sherry
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels rietsuiker
2 eetlepels sojasaus
3 eetlepels ketchup
3 eetlepels honing
3 lookteentjes
peper
zout

Bereidingswijze

Maak een lak van de honing, gember, chilipeper, rietsuiker, sherry, sojasaus, ketjap en geperste look. Breng op smaak met peper en zout.

Leg het buikspek in een schaal en giet er de lak over. Wrijf goed in het vlees en laat een nacht marineren.

Haal het vlees uit de lak en laat goed uitlekken. Leg het buikspek met de vetrand naar boven indirect op de barbecue. Laat 2 uur langzaam garen en smeer ondertussen geregeld in met de overgebleven lak.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

