Hoofdgerechten / Vietnam

Bánh Mì Gekarameliseerd varkensvlees

Dun gesneden buikspek gelakt in karamel van vissaus tot de randen zwart en knapperig worden, waardoor de keuken wordt geparfumeerd met gebrande suiker en soja - het soort vulling dat een eenvoudig stokbrood doet smaken als een bestemming.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Buikspek of varkensschouder, in dunne plakjes (5 mm)
- ☐ 10 delen Vissaus (Phu Quoc of Tiparos)
- ☐ 6 delen Citroengras, gekneusd en fijngehakt (alleen de binnenste stengel)
- ☐ 5 delen Neutrale olie (plantaardig of zonnebloem)
- ☐ 8 delen kristalsuiker (voor karamel)
- ☐ 15 delen Sjalotten, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 1 deel Zwarte peper, grof gemalen

Zo maak je het.

01 Combineer gesneden varkensvlees met vissaus, sjalotjes, citroengras en zwarte peper. Gooi om elk oppervlak grondig te bedekken. Marineer bij kamertemperatuur gedurende 30 minuten, of bewaar maximaal 4 uur in de koelkast. De vissaus begint vocht uit het vlees te trekken, waardoor de pekel geconcentreerd wordt.

02 Voeg in een brede, zware koekenpan of wok op middelhoog vuur olie en suiker toe in een gelijkmatige laag. Niet roeren, maar laten smelten en kleuren. Wanneer de randen amberkleurig worden, draait u de pan voorzichtig rond. Haal van het vuur een diepe amberkleur die naar butterscotch ruikt, niet naar gebrande koffie. Werk snel; karamel doorloopt zijn stadia in seconden.

03 Voeg gemarineerd varkensvlees in één laag toe aan de karamel en werk snel. Het mengsel zal heftig spugen en borrelen – doe een stap achteruit. Roer de eerste 90 seconden niet, zodat er een korst ontstaat. Meng en kook vervolgens op middelhoog vuur gedurende 4–5 minuten in totaal, totdat de randen verkolen en de saus als lak blijft plakken.

04 Haal van het vuur. Voeg 2 eetlepels water toe om eventueel vastzittende karamel uit de pan te blussen en schep het varkensvlees door de losse saus. Laat 2 minuten in de pan rusten; door de restwarmte smelt het glazuur en door het rusten verklein je het risico dat je je mond verbrandt aan de gekarameliseerde randen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / banh-mi-pork