Hoofdgerechten / China

Hong Shao Rou

Buikspek gestoofd in karamel en soja tot het glinstert. De klassieker van het roodsmooren.

Tijd 110 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g Buikspek — in blokjes van 3 cm, met vel
- ☐ 60 ml Lichte sojasaus
- ☐ 100 ml Shaoxing-wijn
- ☐ 4 stuks Lente-uitjes
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 350 g Rijst — om te serveren
- ☐ 50 g Steensuiker
- ☐ 1 eetl. Donkere sojasaus
- ☐ 40 g Gember
- ☐ 2 stuks Steranijs
- ☐ 30 ml Plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Leg de varkensblokjes twee minuten in kokend water, laat ze uitlekken en spoel ze af onder koud water.

02 Droog het vlees goed af. Nat spuugt het in de karamel en koelt het af.

03 Smelt de suiker in de olie op middelhoog vuur tot een amberkleurige kleur, al roerend; het duurt drie of vier minuten.

04 Voeg het vlees toe en draai het twee minuten, totdat elk blokje bedekt is met de karamel.

05 Voeg de wijn, beide sojasauzen, de gember, lente-ui en kruiden toe.

06 Voeg heet water toe aan het vlees en laat afgedekt een uur op laag vuur sudderen.

07 Ontdek de saus, laat deze hard inkoken tot een glazuur en schep deze over het vlees.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / hong-shao-rou