Hoofdgerechten / China

Hong Shao Rou (rood gestoofd buikspek)

Dik gesneden buikspek gekarameliseerd in rotssuiker en gestoofd in soja, Shaoxing-wijn en steranijs totdat de vetlagen trillen als warme amberkleurige zijde en de saus verdampt tot een donker, gelakte glazuur.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Buikspek (met vel), in blokjes van 4 cm gesneden
- ☐ 8 delen Rotssuiker (bing tang)
- ☐ 8 delen Donkere sojasaus
- ☐ 6 delen Lichte sojasaus
- ☐ 15 delen Shaoxing rijstwijn
- ☐ 2 delen Steranijs (heel)
- ☐ 1 delen cassiaschors (of kaneelstokje)
- ☐ 4 delen Verse gember, dikke plakjes
- ☐ 3 delen lente-uitjes, in de knoop gebonden
- ☐ 40 delen Water of lichte bouillon
- ☐ 4 delen Neutrale olie (voor het karameliseren van suiker)
- ☐ 1 delen lente-uitjesgroen, in dunne plakjes gesneden

Zo maak je het.

01 Doe de buikspekblokjes in een koude pan en bedek ze met koud water. Breng op hoog vuur aan de kook en blancheer gedurende 5 minuten, waarbij u het grijze schuim krachtig afschuimt. Giet af en spoel elk stuk onder koud stromend water om alle grijze eiwitresten te verwijderen. Dep volledig droog met keukenpapier. Deze stap is essentieel voor een schone, heldere stoofsaus zonder bijsmaken.

02 Verhit de neutrale olie in een brede, zware pan of wok op middelhoog vuur. Voeg de rotssuiker toe en kook, al roerend, tot hij smelt en een diepe amberkleur krijgt, zoals oude whisky. Dit duurt ongeveer 4-6 minuten. Loop niet weg. De karamel gaat zeer snel over van helder naar bleek goud, naar amber naar donker amber.

03 Voeg het buikspek toe aan de hete karamel en roer het door elkaar (ga even achteruit – het zal spugen). Voeg Shaoxing-wijn, donkere en lichte sojasauzen, steranijs, cassia, gember en lente-ui toe. Giet er voldoende water in zodat het nauwelijks bedekt is. Breng aan de kook en laat het vervolgens op een heel laag pitje sudderen. Dek af en laat 1,5-2 uur sudderen, waarbij u het varkensvlees elke 30 minuten omdraait.

04 Ontdek de pot en verhoog het vuur tot middelhoog. Bedruip het varkensvlees voortdurend met de stoofvloeistof terwijl deze inkookt en zich concentreert. Laat het 10-15 minuten koken, waarbij u het varkensvlees voorzichtig draait, tot de saus dik, glanzend en plakkerig is; elk blokje varkensvlees moet bedekt zijn met een glanzende, gelakte schaal. Verwijder de hele kruiden, gember en lente-uitjes.

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 / pork-belly-braised