Hoofdgerechten / Japan

# Chashu varkensbuik

Een opgerold buikspek strak vastgebonden, goudbruin geschroeid en gestoofd in soja, mirin, sake en suiker tot het vet trilt en doorschijnend is - de canonieke ramen-topping.

**Tijd** 180 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Buikspek, met vel (hele plak)
- ☐ 15 delen Sojasaus (normaal / shoyu)
- ☐ 15 delen Mirin (hon-mirin)
- ☐ 15 delen Sake (kook- of drinkkwaliteit)
- ☐ 5 delen witte suiker (of lichtbruine suiker)
- ☐ 3 delen Groene ui/lente-ui (hele stengels)
- ☐ 2 delen verse gember (dikke plakjes, ongeschild)
- ☐ 2 delen Neutrale olie (voor aanbraden)
- ☐ 10 delen water

## Zo maak je het.

**01** Leg het buikspek met de huid naar beneden op een schoon bord. Rol het strak vanaf het ene korte uiteinde tot een compacte cilinder, waarbij u de rol zo gelijkmatig mogelijk in diameter houdt. Bind ze op een afstand van 2 cm vast met slagerstouw; strak maar niet zo strak dat het in het vet snijdt. De strakke rol zorgt voor gelijkmatige plakjes voor ramen, en het touw houdt de vorm vast tijdens het smoren. Als de buik erg dik is of de huid taai, maak dan een kleine kerf in de huid met intervallen van 1 cm voordat u deze rolt, zodat deze gelijkmatig zacht wordt.

**02** Verhit de olie in een zware pan of Nederlandse oven op hoog vuur tot hij glinstert. Plaats de opgerolde buik in de pan en schroei, waarbij u elke 2 tot 3 minuten met een tang draait, totdat elk oppervlak, inclusief de twee platte uiteinden, goudbruin is. Dit duurt in totaal ongeveer 10 tot 12 minuten. De huidzijde sputtert en trekt energetisch samen; gebruik indien nodig een spatscherm. De hier gebouwde Maillard-korst draagt bij aan de geroosterde, gekaramelliseerde tonen die chashu onderscheiden van een eenvoudig gestoofd varkensbroodje.

**03** Verwijder de aangebraden rol op een bord. Blus de hete pan af met de sake en schraap alle fond van de bodem. Voeg de sojasaus, mirin, suiker, water, lente-uitjesstengels en plakjes gember toe. Roer om de suiker op te lossen. Doe de rol terug in de pan; het stoofvocht moet ongeveer halverwege de rol komen. Breng aan de kook en dek af met een goed sluitend deksel of een cartouche van bakpapier. Kook op het laagste vuur, zodat het zachtjes blijft sudderen, en draai de rol elke 30 minuten zodat alle kanten even lang ondergedompeld zijn, in totaal 2 tot 2,5 uur.

**04** Laat de chashu in de stoofvloeistof afkoelen tot kamertemperatuur, breng de rol (nog steeds in de stoofvloeistof) over naar de koelkast en zet hem een nacht in de koelkast, of minimaal 4 uur. Met koelen worden twee dingen bereikt: het vet stolt, waardoor schoon snijden mogelijk wordt (warme chashu is te zacht om netjes te snijden), en de rol blijft de stoofvloeistof absorberen terwijl deze afkoelt, waardoor de smaak dieper doordringt. De gekoelde stoofvloeistof zal uitharden tot een donkere, trillende gel; bewaar deze als tarra of glazuur voor andere toepassingen.

**05** Om te serveren knipt u het touw door met een schaar en snijdt u de gekoelde rol in rondjes van 8 tot 12 mm dikte. Voor het serveren van ramen verwarm je een kleine gietijzeren pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur tot deze net begint te roken. Leg de chashu-plakjes erin zonder olie; ze bevatten voldoende gesmolten vet van het stoofvlees. Schroei gedurende 45 tot 60 seconden per kant totdat de randen karamelliseren en op de punten verkolen en het oppervlak een prachtige, gelakte verkoling krijgt. U kunt de plakjes ook bestrijken met een beetje van de gegeleerde stoofvloeistof en ze kort in brand steken of gedurende 60 seconden onder een zeer hete grill plaatsen om het oppervlak te lakken en te karameliseren.

**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-chashu