Hoofdgerechten / China

Kantonees geroosterd buikspek

Een plak buikspek met vel, gezouten met vijfkruiden, laag geroosterd en vervolgens hoog geroosterd, totdat het vel barst en het vet eronder trilt als gezette vla.

Tijd 1560 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen buikspek met vel (2–2,5 kg, gelijkmatige dikte, vel ingekerfd)
- ☐ 2 delen Chinees vijfkruidenpoeder
- ☐ 2 delen fijn zout (voor de vleeskant)
- ☐ 4 delen Grof zout (voor de huid – de droogkorst)
- ☐ 1 delen suiker
- ☐ 3 delen sojasaus of gefermenteerde rode tofu (nam yu)
- ☐ 3 delen Knoflook (gehakt) en gember (geraspt)
- ☐ 3 delen Shaoxing rijstwijn
- ☐ 2 delen witte rijstazijn (op de huid geborsteld vóór het braden)

Zo maak je het.

01 Kerf het vel met een scherp mes kruislings in met een doorsnede van 1 cm. Snijd het vel door, maar niet het vet. Meng vijfkruiden, fijn zout, suiker, sojasaus, knoflook, gember en Shaoxing-wijn tot een pasta. Wrijf deze pasta agressief in de vleeszijde en naar beneden in de kerflijnen, zodat de huidzijde volledig droog blijft. Leg het met de huid naar boven op een rooster dat boven een bakplaat is geplaatst. Zet onafgedekt in de koelkast gedurende minimaal 12 uur en maximaal 24 uur. De koude, droge lucht van de koelkast doet cruciaal werk: het droogt de huid uit, waardoor deze papierachtig en strak wordt. Die droogte zorgt ervoor dat het kan blaren en versplinteren in plaats van rubberachtig te worden onder hitte.

02 Bestrijk de huid met rijstazijn en plaats deze onmiddellijk in een oven die is voorverwarmd tot 150 C / 300 F, met de huid naar boven op het rooster boven een bak met water (het water vangt het druipende vet op en voegt stoom toe, waardoor het vlees vochtig blijft terwijl de huid erboven droog blijft). Rooster gedurende 1 uur en 30 minuten tot 2 uur totdat het vlees gaar en soepel is en de schil doorschijnend en strak is geworden. De huid zal er nog niet uitzien als gebarsten; hij zal glad, glazig en strak zijn. Dat klopt.

03 Zet de oven op maximaal — 240–250 C / 460–480 F of grill/grillstand. Verwijder de waterbak. Plaats het varkensvlees met de velkant naar boven, dicht bij het bovenste element. Rooster gedurende 20-30 minuten en kijk voortdurend. De huid zal stapsgewijs barsten: kleine blaren verschijnen eerst, verspreiden zich vervolgens en gaan dan over in een uniform, verhoogd, ruig oppervlak. Draai de lade als de ene kant sneller blaarvorming vertoont dan de andere. Trek zodra de hele huid gelijkmatig is opgezwollen en goudoranje is geworden. Elke bleke, niet-geblaarde pleister betekent nog eens 3-5 minuten.

04 Laat de plaat 10-15 minuten onafgedekt op kamertemperatuur rusten. Door te rusten kunnen het vet en het vlees iets steviger worden, zodat het snijden het knetteren niet verplettert of het vet tot een brij uitsmeert. Dek de huid niet af; eventueel opgevangen stoom zal de huid waar u zo hard voor heeft gewerkt onmiddellijk verzachten.

05 Plaats de huidzijde naar boven. Met een groot, zwaar hakmes of koksmes in vierkanten van 3-4 cm of plakjes van 1,5 cm snijden met beslissende, neerwaartse bewegingen – zonder zagen. Het geknetter zal bij elke snee versplinteren, waardoor lagen zichtbaar worden: amberoranje knapperige schil, een dun wit vetkapje eronder en dan het vlees. Leg het met de snijzijde naar boven op een warme schaal, zodat de lagen zichtbaar zijn. Serveer met hoisinsaus, gesneden lente-uitjes en gestoomde rijst of congee.

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 / slow-roasted-pork-belly