

Geroosterd buikspek op Aziatische wijze

👤 6 personen

🕒 6 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg buikspek zonder zwoerd
- Voor de Aziatische marinade:
- 3 tenen knoflook
- Stuk gember van 2 cm
- 100 ml sojasaus
- 2 el honing
- 1 el sesamolie
- 1 el chilivlokken

Benodigdheden

- Diepe schaal (om het vlees in te marineren)
- Mengkom

- Begin met het maken van de marinade, snijd de knoflook en gember fijn en doe alle ingrediënten in een kom, meng goed door.
- Leg het buikspek in een diepe schaal en giet de marinade eroverheen.
- Draai het buikspek door de marinade zodat alles goed bedekt is.
- Laat het buikspek voor minimaal 4 uur marineren in de koeling. Het mooiste resultaat krijg je wanneer je het marineren een avond van te voren doet.
- Steek de BBQ aan met een neutrale houtskool, Marabu heeft onze voorkeur, en breng de BBQ naar een temperatuur van 180c met een indirecte zone.
- Haal het buikspek uit de schaal en leg het in de indirecte zone, laat het garen tot een kerntemperatuur van 75c.
- Wanneer het buikspek 75c in de kern is haal je het van de BBQ en laat het 10 minuten rusten.
- Snijd het dan in mooie dunne plakjes en maak af met wat fijngesneden bosui.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

