

Langzaam gegaard buikspek

Ingrediënten;

- 1 Buikspek ca 1,5 KG
- 100 ml zoute sojasaus
- 100 ml hoisin saus
- 1 rode peper
- 40 gram colorozo zout (kleurzout)
- 1 teen knoflook
- 1 liter water



Vorbereiding:

Snij de vetkant van het buikspek kruislings in. Ook de vleeskant kun je kruislings insnijden of gaatjes in prikken met een vork. Hierdoor kunnen de smaakstoffen goed in het vlees trekken.

Leg de buikspek in een goed passende bak (Niet te groot anders hebben we te veel andere ingrediënten nodig) Voeg hierbij zoute soja saus en hoisin saus(naar smaak. Ik gebruik altijd bovengenoemde hoeveelheden maar daar kun je mee variëren) Snij de peper en knoflook in tweeën. Kan eventueel de zaadjes verwijderen. Voeg hierbij de water en voeg per liter water 40 gram colorozo zout toe. Hierdoor blijft het vlees mooi rood van kleur na het garen. Die hoeft niet perse.

Dek het af en laat dit 24 - 48 uur in de koelkast marineren.

Bereiding:

Haal de spek uit de koelkast en maak deze droog. De marinade kun je zeven en in een pannetje in laten koken tot een mooie dikte om later mee af te kunnen lakken.

Steek de Kamado aan en laat deze, met air deflector , lekbak en rooster, naar 100 graden komen. Plaats een kernthermometer in de buikspek en stel deze in op 87 graden. Leg de spek met de vetkant naar boven op het rooster. We gaan de buikspek in ca 5,5 uur naar de juiste temperatuur laten komen. De omgevingstemperatuur tussen de 100 en 140 graden houden. Hoe lager hoe langer het duurt maar wel smakvoller wordt het spekje.

Ingrediënten pittige lak;

- 100 ml ingekookte marinade
- 3 eetlepels sweet chili saus
- 1 theelepel sambal of 1 spaanse peper fijn gesneden

Ingrediënten milde lak;

- 100 ml ingekookte marinade
- 3 eetlepels sweet chili saus
- 1 eetlepel honing

Bereiding lak:

De marinade is goed ingekookt als je een stroop achtige substantie hebt. (Indien je geen marinade voor handen hebt kun je ook water, soja, hoisin, water en knoflookpoeder laten inkoken.)

Meng de ingrediënten van de gekozen lak en meng deze goed.

Afmaken van de buikspek.:

Na ca 4 uur zal je kerntemperatuur op ca 70 – 75 graden zijn. Dit is mooi moment om te gaan lakken. Smeer met een kwastje de buikspek goed in. Ook de zijkant. Herhaal dit elke 15 minuten. Doe dit wel steeds zo snel mogelijk zodat de temperatuur van je Kamado niet te ver zakt.

