Dongpo-varkensvlees

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	2 Hrs 30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

1 kg buikspek, zonder bot, met zwoerd

1 el zonnebloemolie

30 g gember, met schil, duimgrote stukken

1 steranijs, heel

4 Chinese bosuitjes, optioneel 1 bosui

60 g kandijsuiker

150 ml sojasaus, mild

2 el sojasaus, donker

450 ml rijstwijn, bijv. Shaoxing rijstwijn, 10 jaar oud

Het varkensvlees afspoelen, in een met koud water gevulde pan leggen, aan de kook brengen en 5 minuten blancheren. Het varkensvlees uit de pan nemen en in ijskoud water onderdompelen. Het vlees met de huidkant naar boven op een snijplank leggen en in 5 cm grote vierkante blokjes snijden. De vierkante vleesblokjes met bindgaren samenbinden.

De bosuitjes in vier stukken snijden, de gember in schijfjes snijden en samen met de steranijs in een pan in hete olie fruiten. De ingrediënten vervolgens in de porseleinen vorm leggen.

Het buikspek op de huidkant aanbraden en vervolgens naast de groenten in de porseleinen vorm leggen.

De suiker, beide sojasauzen en de Shaoxing rijstwijn aan de kook brengen en over het vlees gieten.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Hot air humid 130 °C gedurende 2 Hrs 30 Mins

Het vlees na het garen eruit nemen en in de warmtelade warmhouden. De saus door een zeef gieten en inkoken tot deze siroopachtig is. De saus met het vlees serveren.

Tips

Het vlees en de saus met rijst of gestoomde broodjes serveren.

Voor een optimaal resultaat het varkensvlees na het garen in de vorm laten afkoelen en over nacht in de koelkast zetten. De witte vetlaag op het varkensvlees de volgende dag wegschrapen en verwijderen. Het vlees voor het opwarmen in de vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen; gedurende 9 minuten regenereren bij 120 °C.

De verwijderde witte vetlaag kan bijv. worden gebruikt voor het bakken van aardappelen of paddenstoelen.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Bindgaren

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019