Char Siu-varkensvlees

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

400 g varkensschouder

1 el zout

500 ml water

De varkensschouder in 2 cm dikke schijven snijden. Met water en zout in een grote kom doen en 30 minuten laten weken.

Vervolgens onder stromend water afspoelen, laten afdruipen en met keukenpapier droog deppen.

5 el suiker

2 el rijstwijn, bijv. Shaoxing rijstwijn of sherry

1 knoflookteen

1 sjalot

2 el hoisinsaus

1 el gembersap

1 tl vijfkruidenpoeder ("five spice powder")

½ tl laospoeder, optioneel gemberpoeder

½ tl sojasaus, mild

De knoflook en de sjalot schillen en fijn snijden. Alle ingrediënten voor de marinade in een kom doen, mengen en samen met het vlees in de vacuümzak doen en op niveau 3 vacuümeren. In de koelkast zetten en gedurende minstens 1 uur of over nacht marineren. Het vlees vervolgens uit de zak nemen en de marinade weggooien.

Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Een bakplaat met bakpapier bekleden en het rooster hierop leggen. Het vlees op het rooster leggen en in de voorverwarmde gaarruimte op niveau 2 erin schuiven. De bakplaat op niveau 1 erin schuiven. Bakken.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins

3 el honing of maltose

3 el suiker

1 el Mirin (zoete rijstwijn)

Alle ingrediënten voor het glazuur in een kleine pan en op een laag vuur verwarmen tot de suiker opgelost is.

Het vlees met het glazuur bestrijken. Verder laten garen.

Pour on topping

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 5 Mins

Het vlees nogmaals met het glazuur bestrijken, omdraaien en de onderkant bestrijken. Verder laten garen.

Pour on topping

Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 5 Mins

Het vlees op een bord leggen en met het resterende glazuur bestrijken.

Accessoires

Bakplaat

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019