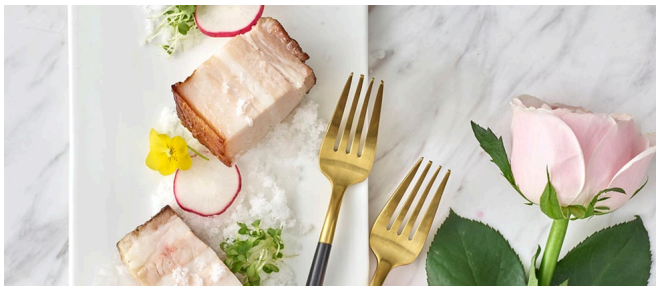
Langzaam gegaard buikspek (72 uur)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	3 Dagen
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Bereiding

1.3 kg buikspek, met zwoerd

2 tl vijfkruidenpoeder ("five spice powder")

1 tl honing, vloeibaar

2 snufje zout

2 el sojasaus, mild

Het buikspek met koud water wassen en droog deppen. De honing met de sojasaus mengen en gelijkmatig over het buikspek verdelen. De vleeskant met het vijfkruidenpoeder inwrijven en licht zouten. De huidkant niet inwrijven.

Het gemarineerde buikspek in een vacuümzak leggen, de sojasaus toevoegen en op niveau 3 vacuümeren. De vacuümzak op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Vacuisine 62 °C gedurende 3 Dagen

olie, om aan te braden

Het buikspek na het garen uit de zak nemen, droog deppen en met een kleine hoeveelheid olie op de huidkant op de Teppan Yaki aanbraden tot de huid goudbruin en knapperig is.

Tips

De watertank vóór het garen volledig vullen met water.

Het buikspek kan ook bij een temperatuur van 68 °C gedurende 24 uur gegaard worden.

Om te voorkomen dat het buikspek tijdens het aanbraden aan de Teppan Yaki vast blijft zitten, kan het buikspek op een stuk bakpapier aangebraden worden.

Accessoires

Rooster

Vacuümzak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019