Knapperige Schweinebraten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	1 Hrs 10 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

150 ml sojasaus

50 ml ketjap manis

300 ml Shaoxing rijstwijn

5 knoflooktenen

1 kg buikspek

De knoflooktenen schillen en persen. Alle ingrediënten in de porseleinen vorm met elkaar mengen.

Het vlees met een theedoek droog deppen en met de zwoerd naar boven in de marinade leggen. Hierbij erop letten dat de zwoerd droog blijft. Over nacht onafgedekt in de koelkast laten staan.

300 g zout

Het vlees de volgende dag op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en de zwoerd gelijkmatig met zout bedekken. De marinade weggieten.

De plaat op niveau 2 in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Hete lucht & Stoom 180 °C gedurende 45 Mins

Het zout verwijderen en het gerecht weer in de gaarruimte schuiven. Verder bakken.

Put the food in

Hot air 230 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

Roestvrijstalen plaat

Porseleinen vorm ⅓ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019