



GUA BAO MET BUIKSPEK

BY ROOKPLUIM

Ingrediënten:

8 Gua bao broodjes
2 Puntpaprika's
0,5 Komkommer
1 Wortel
1 el Sesamolie
1 el Sesamzaadjes (wit en zwart)
1 el Sojasaus
2 el Rijstazijn
Handje Gezouten pindanoten
Handje Nacho chips
Handje Gefrituurde uitjes
Sriracha mayonaise
Hoisinsaus
Koriander

Verwarm 200 ml water in een pan en voeg het zout, de suiker en de gewenste specerijen toe. Roer tot alles is opgelost.

Giet dit mengsel in een ruime kom en voeg 800 ml koud water toe. Laat de pekel volledig afkoelen.

Snijd loshangende delen van het buikspek weg en verwijder eventueel kraakbeen en botjes.

Leg het buikspek in een vacuüm- of ziploczak, giet de pekel erbij en sluit de zak goed af. Zorg dat er geen lucht meer in zit. Optioneel: injecteer een deel van de pekel in het vlees voor een diepere werking.

Laat het vlees 72 uur pekelen in de koelkast.

Snijd de komkommer, wortel en paprika in dunne reepjes (julienne) en meng met 2 el sojasaus, 1 el rijstazijn, 1 tl sesamolie en 1 tl geroosterd sesamzaad.

Traaggegaard buikspek (je maakt meer dan nodig voor dit recept, de rest van het spek kan je voor een ander recept gebruiken, of invriezen):

+/- 2 kg varkensbuik (ontbeend)
2L water
60 gr nitrietpekelzout (dit kan je ook vervangen door zeezout, maar dan is het spek niet roze)
50 gr donkere basterdsuiker
Zwarte peperbollen
Verse tijm
Verse rozemarijn
Laurierblaadjes
Benodigheden:
Rookhout Kersen
Rookhout Appel
Woodchipper
Bamboo stoommand
Gietijzeren kookpan
Kernthermometer
Pro-set
Kamado set up:
indirecte hitte, Hitteschild, RVS rooster

Stamp de pinda's en nacho's grof in een vijzel en meng met 2 el gebakken uitjes tot een crunchy crumble.

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 100 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats vervolgens je hitteschild en RVS rooster in de Kamado.

Voeg via de woodchipper 2 handjes rookhout toe, zoals kersen- of appelhout.

Leg het buikspek met de vetkant naar boven op het rooster en steek een kernthermometer in het dikste deel van het vlees.

Rook het vlees tot het een kerntemperatuur van 78 °C bereikt. Dit duurt 3 tot 4 uur, afhankelijk van de dikte. Voeg eventueel tussendoor extra rookhout toe.

Haal het buikspek van de Kamado, laat afkoelen en snijd in dikke plakken.

Bereid de Kamado voor op 220 °C met een set-up van half direct en half indirect, gebruikmakend van het hitteschild en het RVS-rooster.

Plaats een pan met heet water op het indirecte deel van de Kamado en laat het water koken.

Zet een stoommand op de pan en stoom de bao buns 12 minuten met het deksel van de Kamado gesloten.

Haal de buns direct uit de mand zodra ze gaar zijn. Laat ze niet afkoelen.

Grill de plakjes buikspek kort op het directe deel van de Kamado tot ze warm en licht gekaramelliseerd zijn.

Haal het vlees van de Kamado en lak af met een dun laagje hoisin saus.

Vouw de gestoomde bao buns open en spuit er wat Sriracha-mayonaise in.

Beleg met de gemarineerde groenten, een plak buikspek en werk af met de pindacrumble en fijngehakte koriander.