

Ingrediënten

1 groot stuk varkensvlees
(gesneden in 4 stukken) 3
teentjes knoflook (fijngehakt) 1
1/2 eetlepels olie Char Siu (Char
Siew) Saus: 1 1/2 eetlepels
moutsuiker 1 1/2 eetlepels honing
1 1/2 eetlepels hoisinsaus 1 1/2
eetlepels sojasaus 1 eetlepel
Chinees rose wijn 3 mespuntjes
witte peper 3 druppels rode
kleurstof (optioneel) 1/2 theelepel
vijfkruidenpoeder 1/2 theelepel
sesamolie

Tijd: > 2 uur
Keuken: Chinees
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

BBQ Varkensvlees Recept (Char Siu/Char Siew)

Dit recept heb ik gekregen van mijn Chinese vriendin Bee Yinn Low die tegenwoordig in Amerika woont. De geheime ingrediënten om de beste char siu (char siew) ooit te maken zijn: Keuze uit vlees - als je houdt van char siu (char siew) mals, sappig, sappig, en een beetje vet, gebruik varkensvlees buik. Als je liever een vlezig char siu (char siew) wilt, ga dan voor varkenslende. Maltose - genaamd "???" in het Chinees, moutsuiker is het geheime ingrediënt dat char siu (char siew) zijn kleverig zoete smaak en textuur geeft. Honing is gewoon de kers op de taart. Chinese rose wijn - Deze wijn is zeer geurig en geeft een zeer mooie smaak aan deze BBQ varkensvlees of char siu (char siew) recept. Vijfkruidenpoeder

Vorbereiding

Doe moutsuiker, honing, hoisinsaus, sojasaus, wijn, witte peper, kleurstof, vijfkruidenpoeder en sesamolie in een sauspan, opwarmen en roer-goed tot alles gemengd is en iets dikker en plakkerig is geworden. Laat goed afkoelen. Marineer het varkensvlees met 2/3 van de char siu saus en de gehakte knoflook gedurende 24 uur. Voeg 1 1/2 eetlepel olie in de resterende char siu saus. In de koelkast bewaren.

Bereidingswijze

De volgende dag, verwarm de oven voor en braad de char siu gedurende 15 minuten (schudt het overtollige char siu saus eraf voordat je gaat roosteren). Haal ze uit de oven en rijg de char siu stukken op metalen spiesen en grill ze boven vuur (bijvoorbeeld op een barbecue of een kookplaat). Bestrijk het met de resterende char siu saus tijdens het grillen totdat de char siu perfect verkoold is. Snijd de char siu in hapklare stukken, besprenkel de resterende char siu saus over en serveer meteen.

