

Ingrediënten voor 6 personen

1 kg speklappen, 1 e
zonnebloemolie, 3 teentjes
knoflook, 3 cm verse gember-fijn,
1 tot 2 verse rode pepers-fijn, 2
lente-uitjes-fijn, 1-6 e bruine
suiker (meer als je van zoet
houd), 2 e witte rijst azijn, 3 e
vissaus, 1-2 e lichte sojasaus, 3 e
hoisinsaus, kookvocht

Tijd: > 2 uur
Keuken: Chinees
Smaak: Zoet
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Gekookt-gebakken speklappen met karamel saus

Chinees speklap bereiding, krijgt je in honderde soorten, deze vond ik wel lekker als bijgerecht bij gebakken rijst (Chinees nasi)

Bereidingswijze

1. Kook speklappen gaar en giet af, maar bewaar kookvocht. 2. Laat het vlees afkoelen en snijd speklappen in stukken van 4 cm lang. 3. Verhit olie in een pan en bak speklapje bruin in olie en haal uit pan. 4. Roerbak de knoflook, gember, rode peper en lente-ui in overgebleven olie tot geuren vrij komen. 5. Meng de bruine suiker, rijst azijn, vissaus, sojasaus, hoisinsausen kookvocht en voeg bij groentemengsel. 6. Bak het geheel tot saus is wat ingedikt en wat stroperig word. Zo 30-40 min. (hoe meer suiker je gebruikt hoe meer krijgt het een karamel smaak). 7. Voeg vlees weer toe aan saus en roerbak tot alles goed vermengd zijn en het vlees goed warm.

