

### Ingrediënten voor 3 personen

4 ons buikspek met zwoerd, aan een stuk. 5 tenen knoflook. kopje zout. 5 kruidenpoeder. voor de paksoi: 500 gram mini paksoi / 1 ons per persoon 1 verse rode peper 1 ui 1/2 prei Een paar plakjes verse laos Wat verse gember of gemberpoeder Oestersaus Olie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Chinees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Geroosterd buikspek / roast pork

Geroosterd buikspek, met Paksoi en quinoa

### Hulpmiddelen

Oven Glazen schaal met heet water scherp mes Voor de paksoi een wok

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen 180 graden. Zorg voor een glazen ovenschaal met warm water. Was het buikspek en droog het met keukenpapier af. Snijdt ui, maak de rode peper schoon en snijdt de prei in stukken en dan overlans in smalle reepjes. Maak de paksoi schoon, was deze grondig.

### Bereidingswijze

Buikspek: Snijdt kleine kerven in de vleeskant, niet te diep. Snijdt spleetjes in het vlees en steek de knoflook tenen er diep in. Het vlees slinkt en drukt anders de knoflook eruit. Smeer de vleeskant flink in met 5 kruidenpoeder. Leg dan het vlees met de zwoerd naar boven op een ovenrooster Leg een laag zout op de hele zwoerd, verdeel egaal. (zie foto) Schuif het rooster in de oven Onder het vlees de schaal met water. Het vet druipt in de schaal met water. Laat 1 uur in de oven staan. Het zout trekt zout en vet aan en vormt een harde bruinige zoutkorst. (zie foto) Neem het rooster uit de oven en verwijder de zoutkorst. Verhoog de temperatuur in de oven tot 240 graden. Zet het rooster 40 minuten terug in de oven en laat de schaal met water in de oven staan. Zorg ervoor dat er water in de schaal blijft. De zwoerd wordt nu knapperig en het vlees gaart door. Na 40 minuten uit de oven halen en een paar mnuten laten rusten. Daarna portionneren. Ui in de olie in de wok kort heet fruiten met de peper. Na een minuutje de prei erbij en de laos en gemberpoeder. Na 2 minuten op een hoog vuur de paksoi toevoegen en omscheppen. Als de paksoi wat zacht is geworden afblussen met wat sherry of desgewenst een beetje water. Dan twee eetlepels oetersaus toevoegen. Nog even op een laag vuur evt. nog wat garen. NIET te gaar laten worden....is niet lekker en ziet er niet uit. De quinoa, onbewerkte zaadjes... 65 gram per persoon. 1 deel quinoa op 2 delen water. Zet het water met zout op. Was de quinoa. Als het water kookt de quinoa erin en naar behoefte wat zout toevoegen. Aan de kook brengen en dan klein vuur. 6 minuten koken. Dan omroeren en weer 6 minuten koken. Indien nodig, afgieten en nog even met de deksel erop laten staan.

