

Ingrediënten voor 4 personen

4 el Lufo Chinese marinade ( kant en klaar te koop bij 'Amazing Oriental' 1 kg buikspek 3 el rijstwijn 1 citroen 2 el zout

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

## Chinees-Surinaams BBQ varkensvlees

De culturele diversiteit van Suriname zie je goed terug in de keuken die Aziatische, Afrikaanse en Europese invloeden heeft. Probeer nu het bekende geroosterde buikspek uit China!

### Hulpmiddelen

Vleesprikker Aluminiumfolie

### Bereidingswijze

Was de buikspek met citroen. Snijd inkepingen aan de onderkant van de buikspek. Maak in het zwoerd inkepingen van circa 3 mm diep. Prik gaatjes in de zwoerd met een speciale vleesprikker. Marineer de onderkant en de binnenkant van het vlees met 4 eetlepels Lufo Chinese marinade. De marinade is erg geconcentreerd en alle specerijen zitten er al in. Je hebt er dus niet veel van nodig, anders wordt de smaak te sterk. Wikkel de zwoerd in aluminiumfolie. Smeer de bovenkant in met rijstwijn en bestrooi met zout. Laat het in de koeling intrekken en bak het de volgende dag in de oven. Verwarm de oven voor op 210 °C en zet de oven op de grill-/roosterstand. Zet het varkensvlees op een ovenrooster. Vergeet niet om een bakplaat onder het rooster te zetten zodat het eventueel vet en saus kan opvangen en de rest van de oven niet vies maakt. Rooster het gemarineerde vlees eerst een half uur in de oven aan één kant en dan een half uur aan de andere kant. Haal het vlees uit de oven en snijd het malse gekruide vlees in plakjes. Serveertip Heerlijk op vers gekookt rijst, Chinese nasi, tjauw min en/of gestoomde kousenband.

### Serveertips

Serveer met: Rijst Chinese nasi Tjauw min Gestoomde kousenband

