

## Char Sui (gemarineerd varkensvlees / Char Sui (marinated pork belly))



### De boodschappen

- 700 gram varkensvlees aan een stuk

### voor de marinade

- 2 teentjes knoflook
- stukje gember (een duim)
- 4 eetlepels ketchup
- 4 eetlepels hoisin saus
- 4 eetlepels lichtbruine basterd suiker
- 2 eetlepels donkere soya saus
- 2 eetlepels rijst azijn
- 2 eetlepels zonnebloem olie

**Char Siu of geroosterd mager varkensvlees is een geliefd Chinees gerecht.** De saus heeft veel smaak en het vlees is zacht. Op een Bao broodje met zoetzure groente is het een perfect Chinees Nieuwjaars gerecht. **Het vlees moet wel een nacht marineren!**

### Zo maak je Char Siu

#### Het marineren

Roer alle marinade-ingrediënten door elkaar, behalve de gember en knoflook.

Schil en rasp de gember en de knoflook, roer rasp door de marinade.

Leg het stuk vlees in de marinade.

Wrijf de marinade in het vlees met de hand of met een lepel.

Plaats de met vershoudfolie afgedekte schaal een nacht in de ijskast.

## Char Sui (gemarineerd varkensvlees / Char Sui (marinated pork belly))

### **Het vlees braden**

Leg het gemarineerde vlees in een gietijzeren braadpan en giet de saus erbij.

Dek de braadpan af met aluminiumfolie.

### **Verwarm de oven voor op 160°C.**

Braad het vlees 3.5 uur op 160°C en bedruip het elk uur met de saus

Hou tijdens het bedruipen in de gaten of er niet teveel saus verdampt, wij hebben twee keer een scheutje water toegevoegd.

Braad het vlees nog 30 min. zonder folie op 180°C, als het folie verwijderd is zal de saus carameliseren.

Neem het vlees uit de pan en laat het 20 minuten rusten.

Snij het vlees in dunne plakken en giet de warme saus er over.

Beleg een zelfgebakken Bao broodje met vlees, saus en zoetzuur.

Optioneel kan er nog dun gesneden bosui aan toegevoegd worden.

### **Xin Nian Kuai Le!**

## Char Sui (gemarineerd varkensvlees / Char Sui (marinated pork belly))



### Shopping list

- 700g pork belly

### For the marinade

- 2 cloves of garlic
- piece of ginger (thumb size)
- 4 tablespoons tomato ketchup
- 4 tablespoons hoisin sauce
- 4 tablespoons golden caster sugar
- 4 tablespoons dark soy sauce
- 2 tablespoons rice vinegar
- 2 tablespoons sunflower oil

**Char Siu or roasted pork belly is a popular Chinese dish.** The sauce has many flavors and the meat is tender. On a Bao bun with pickled vegetables it is a perfect Chinese New Year dish. Do mind the meat has to marinate overnight in the fridge.

### How to make Char Siu

Begin with making the marinade for the the pork belly,

Stir all marinade ingredients until combined, except for garlic & ginger.

Peel and grate the ginger and the garlic and stir both grated spices into the marinade.

Place the pork belly into the marinade.

Rub the marinade into the meat, by hand or using a spoon.

Place the cling film covered bowl overnight in the fridge.

Char Sui (gemarineerd varkensvlees / Char Sui (marinated pork belly)

### **Roasting the pork belly**

Place the marinated pork in a roasting tin and add the sauce.

### **Preheat the oven to 160 ° C.**

Cover the tin with aluminum foil, cook the pork for 3.5 hours on 160 ° C, basting every hour.

Keep an eye on the evaporation of the sauce while basting, we added some water twice.

Then cook the meat an extra 30 minutes without aluminum foil on 180 ° C.

When the foil is removed the sauce will caramelize.

Let the pork rest for 20 minutes then slice it thinly and cover it in warm sauce.

Spoon Char Siu, sauce and pickled veg on a Bao bun.

Optional you can add some thinly sliced spring onion as well.

**Xin Nian Kuai le!**