

# *Char Siu (rood Chinees buikspek)*

Ingrediënten:

500 g buikspek aan één stuk  
5 teentjes knoflook  
5 cm gember  
150 ml arachideolie  
4 el honing  
2 el hoisinsaus  
2 el lichte sojasaus  
1 el donkere sojasaus  
1 el Shaoxing rijstwijn  
2 el rode gefermenteerde tofoe  
1 tl vijfkruidenpoeder  
1 tl sesamololie  
1 el rode bietenpoeder (of kleurstof)



Snijd het spek in plakken van circa 2 centimeter dik en leg het spek in een diepe schaal.

Pel en hak de knoflook. Schil en rasp de gember.

Meng de knoflook, gember en de rest van de ingrediënten met elkaar tot een marinade.

Marineer het spek minimaal 8 uur. Houd een derde van de marinade apart om later over het spek te strijken.

Draai het spek regelmatig.

Verwarm de oven op 180 graden.

Rooster het vlees circa 10 minuten.

Keer het spek regelmatig om en bestrijk met de achtergehouden marinade.

Verhoog de temperatuur naar 200 graden en bak vervolgens nog eens 20 minuten.

Het spek zal wat donkere randjes hebben, dit komt door het karamelliseren van de suikers.

Laat het vlees even rusten voor het snijden.

Snijd de speklapjes in kleine reepjes.

Kijk ook op: [www.pcstef.nl](http://www.pcstef.nl)