

# Dubbel varken

Personen 4

Ingrediënten:

Gekookte spek  
1 l groentebouillon  
1 tl vijfkruidenpoeder  
500 g buikspek

Peper-pasta:  
1 teentje knoflook  
1 sjalot  
1 el sechuan peper-korrels  
2 rode pepers  
zonnebloemolie



Dubbel varken:  
3 lente-ui  
1 kaichoi (Chinees mosterd-blad) (Of Paksoi)  
2 el taotio (grove gele bonenpasta)  
zonnebloemolie  
scheut Sheng Chou (lichte sojasaus)  
scheut Lao Chou (donkere sojasaus)  
1 tl poeder-suiker  
Extra nodig: staaf-mixer + bakje

Gekookte spek:

Breng de groentebouillon met het vijfkruidenpoeder en spek aan de kook. Kook het buikspek in circa 2 uur gaar. Laat het spek circa 1 uur afkoelen tot handwarm.

Peper-pasta:

Pel de knoflook en de sjalot. Meng de knoflook, sjalot, sechuanpeper en rode peper met een scheut olie in de staaf-mixer tot een pasta.

Dubbel varken:

Snijd het spek in flinterdunne plakjes.

Snijd de lente-ui in stukken van circa 4 centimeter.

Snijd de kaichoi in stukjes. Meng de taotjo met de peper-pasta Verhit een scheut olie in een wok en bak het mengsel circa 30 seconden. Voeg de plakjes buikspek toe en bak kort mee. Voeg de kaichoi toe. Blus af met een scheut lichte en donkere sojasaus en de poeder-suiker Bestrooi met de lente-ui.

Recept van Danny Janssen

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