

Buikspek sous vide



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten:

- Buikspek
- Specerijen; -laurier, jeneverbessen, tijm, rozemarijn etc.
- Sojasaus
- Zout

De missie: maak van een taai stuk buikspek een bijzonder mals en tongstrelend stuk vlees. Hoe je dat gaat doen? Heel eenvoudig. Namelijk met een sous vide bereiding. De combinatie van extreem mals en buitengewoon vol van smaak ontstaat alleen bij deze kooktechniek. Er zijn twee combinaties van temperatuur en gaartijd die wij aanraden. Ze staan hieronder.

68 °C – 24 uur = mals en stevig buikspek

80 °C – 12 uur = sappig, gestoofd buikspek

Bereiding:

Zet alles klaar

Neem een pan of de [sous vide bak](#) en vul deze met warm water. Stel het [sous vide apparaat](#) in op 68 °C en laat het water verwarmen. Verpak het buikspek

Doe het buikspek met de specerijen, sojasaus en zout in een [sous vide zak](#). Denk aan specerijen zoals: laurier, jeneverbessen, tijm, rozemarijn etc.

Garen

Leg de sous vide zak in het waterbad en stel de timer in op 24 uur. Als de timer afgaat dep je het buikspek droog met een doek.

Lakken

Maak het gerecht compleet met knapperige groenten en rode wijnsaus.