

Hapjes 17/04/2023 Peter Tim Thierry

Buikspek traag gegaard op Oosterse wijze met groentekransje

Foto



Nodig

400 gr buikspek
Hoisin saus 2 el
Tahini saus 2 el
Zwarte bonen 2el
Look
gember
Rietsuiker
Vijfkruiden of za aat
Pezo Dress

Groenten

Chilipeper
Komkommer
Selder
Radijs
Wortel
Munt
Koriander
Basilicum
Rode ui
Look
(sojasaus)

Bereiding

Vlees in sous vide met al de ingrediënten.

Op voorhand opzetten thuis en verder afwerken op club. Temperatuur 80° , 10 uur. Eventueel nog even bakken.

Sla, alles in brunoise en op smaak brengen met de jus van het vlees met eventueel soja.

Dresseren in ring.

Kruiden boven op ter versiering.