



CHAR SIU Cantonese BBQ Pork

Ingredienten:

1.4 kg varkensprocureur

marinade:

8 el Char Siu Saus Lee Kum Kee
2 el zoute sojasaus chinees/japans
2 el Chinese rijstwijn
2 tl geraspte gember met sap

Honing

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten van de marinade
- Snij de procureur in stroken van 4.5 x 4.5 cm. En smeer deze in met de marinade. Laat 12 uur afgedekt in de koelkast staan.
- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 200°C.
- Plaats het vlees met de marinade in een metalen bak en dek deze dicht af met aluminium folie. Plaats op het rooster laat het 60 minuten garen.
- Laat de temperatuur zakken naar 120 graden. En verwijder dan de aluminiumfolie. Schep Overtollig vet van de vloeistof. En draai het vlees om de 10 minuten om totdat de vloeistof op is of ver ingedikt. Kan enkele uren duren voordat het vocht allemaal op is.
- Smeer het vlees in met honing rondom en laat het nog 20 minuten staan op het rooster

Smullen Maar !!

Tip;

Een metalen gastronormbak uit de horeca zijn uitstekend te gebruiken maat 1/2 past in vrijwel elke BBQ.

Ingredienten zijn te verkrijgen bij de Chinese Toko.