



Char siu (Chinees geroosterd varkensvlees)

Kleverig geroosterd varkensvlees met een glanzende, zoethartige korst. Char siu is dé Chinese barbeclassieker: diep van smaak, licht gekarameliseerd en heerlijk bij gestoomde rijst of gevuld in een zachte bao.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr varkensnek, in repen van ca. 4 cm breed
4 el hoisinsaus
3 el sojasaus
2 el honing
1 el oestersaus

1 el Chinese rijstwijn (Shaoxing)
1 kl vijfkruidenpoeder
3 teentjes look, geperst
1 el arachideolie
2 el honing, extra voor het bestrijken

Bereidingswijze

1. Meng de hoisinsaus, sojasaus, honing, oestersaus, rijstwijn, vijfkruidenpoeder, look en arachideolie tot een gladde marinade.
2. Voeg de repen varkensnek toe en wentel ze goed door de marinade. Dek af en laat minstens 4 uur, liefst een hele nacht, marineren in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte). Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en plaats er een rooster op. Leg de varkensrepen op het rooster en bewaar de resterende marinade.
4. Rooster het vlees 20 minuten. Draai de repen om en bestrijk ze met de overgebleven marinade.
5. Rooster nog 10 minuten. Bestrijk het vlees dan royaal met de extra honing en zet de ovenstand op grillen (220 graden). Grill nog 4 tot 5 minuten tot de buitenkant mooi gekarameliseerd en licht geblakerd is. Houd het vlees goed in de gaten zodat het niet verbrandt.
6. Haal het vlees uit de oven en laat het 5 minuten rusten. Snijd in schuine plakjes en serveer.

Tip

Gebruik bij voorkeur varkensnek in plaats van een magerder stuk: het vet zorgt tijdens het roosteren voor sappigheid en een mooie, glanzende korst. Snijd de repen niet te dun zodat het vlees niet uitdroogt.

Lekker met

Gestoomde jasmijnrijst en gestoomde paksoi of brocoletti met oestersaus.

Dranktip

Een licht gekoeld Chinees bier zoals Tsingtao past uitstekend, net als een droge groene thee.