

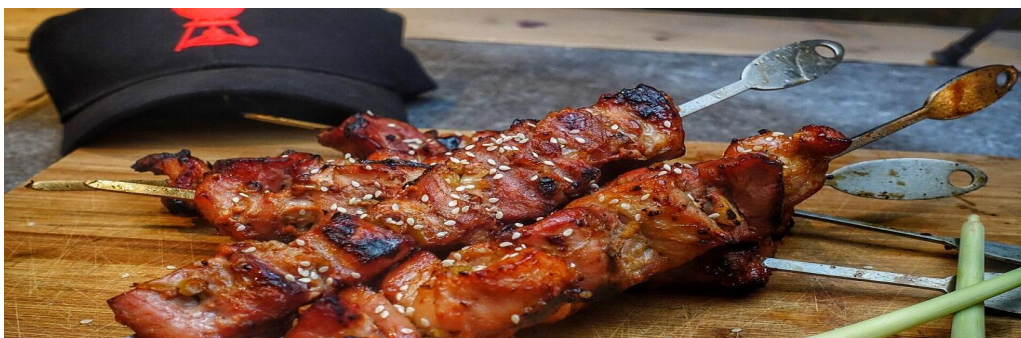
Oosterse spiesen

Ingrediënten:

1500 gr buikspek zonder zwoerd	3 el oestersaus
6 sjalotjes	6 stengels citroengras
6 tenen knoflook	3 el olijfolie
3 el sesamololie	Zout en versgemalen peper
4 el bruine basterdsuiker	honing
3 el vissaus	wit sesamzaad

voorbereiding:

- 1) Snijd de knoflook, sjalot en het citroengras fijn.
- 2) Neem een kom en voeg hierin de knoflook, sjalot en citroengras samen met de sesamololie, basterdsuiker, vissaus, oestersaus en olijfolie en meng alles goed door elkaar. Hierna kun je het buikspek marinieren en het ruikt nu al heerlijk!
- 3) Neem het buikspek zonder zwoerd en snijd dit in blokken van 2,5 centimeter of maak er repen van die je vervolgens in stukken snijdt. IN dit recept heb ik er blokken van gesneden maar je kunt ook gewone speklappen gebruiken en deze snijden in een breedte van ongeveer 2,5 centimeter.
- 4) Voeg het buikspek bij de marinade en roer alles goed door elkaar en doe dit in een Zip Lock zak en leg deze in de koeling voor minimaal 2 uur (maar liefst een natuurlijk een hele dag).



Bereiding:

- 1) Haal het buikspek uit de koeling en rijg deze aan een spies. (Wanneer je houten spiesen gebruikt, leg deze dan eerst een uur in het water om verbranden te voorkomen.)
- 2) Steek de BBQ aan (indirect en pak de platter in met aluminiumfolie om het meeste vet op te vangen) op 120 gr C. en gaar de spiesen in ca 2 à 2,5 uur. Halverwege omdraaien (met gesloten deksel)
- 3) Verschoon de folie van de platter. Bestrijk het gemarineerde buikspek aan alle zijden met honing. Wederom op 120 gr C indirect nog 1,5 uur verder garen. Serveer de spiesen op een mooie plank en besprenkel ze eventueel met wit sesamzaad.

Als bijgerecht een heerlijke frisse mango salade!

Sap van 1 limoen	1 rode peper (zaadlijsten verwijderen en in dunne reepjes
2 tl zoute kikoman	4 takjes koriander
2 tenen knoflook fijngesneden	
1 mango geschild in dunne reepjes	
1 flinke hand taugé	