

Dit is een eenvoudig, stapsgewijs recept voor Lechon Kawali met ingrediënten die je gewoon in de Nederlandse supermarkt (zoals Albert Heijn of Jumbo) kunt kopen.

Ingrediënten (4 personen)

Voor het koken van het vlees:

- 1 kg varkensbuik (buikspek) aan één stuk, mét zwoerd (huid).
- 1 bol knoflook – horizontaal doorgesneden.
- 2 ui – in grove parten.
- 3 laurierblaadjes – gedroogd.
- 1 eetlepel zwarte peperkorrels.
- 2 eetlepels zout.
- Water – genoeg om het vlees onder te dompelen.

Voor het frituren:

- 1 liter zonnebloemolie – of arachideolie.
- Extra zout – voor het inwrijven.

Bereidingswijze

Stap 1: Het vlees koken

1. Leg het buikspek in een grote kookpan.
2. Voeg de knoflook, ui, laurierblaadjes, peperkorrels en het zout toe.
3. Giet er koud water bij tot het vlees volledig onder water staat.
4. Breng aan de kook en schuim eventueel vuil aan het oppervlak af.
5. Zet het vuur laag en laat het vlees met het deksel op de pan 45 tot 60 minuten zachtjes koken. Het vlees moet gaar en mals zijn, maar mag niet uit elkaar vallen.

Stap 2: Drogen (Cruciaal voor de krokante korst!)

1. Haal het vlees uit de pan en dep het heel goed droog met keukenpapier.
2. Prik met een vork of tandenstoker tientallen kleine gaatjes in het zwoerd (de huid). Dit zorgt ervoor dat de huid straks gaat blazen en super krokant wordt.
3. Wrijf de huid in met een dun laagje extra zout.
4. Laat het vlees afkoelen. Leg het minimaal 2 tot 3 uur onafgedekt in de koelkast (een hele nacht is nog beter). De droge lucht in de koelkast droogt de huid perfect uit.

Stap 3: Frituren

1. Haal het vlees uit de koelkast en dep eventueel condensvocht nogmaals droog.
2. Snijd het grote stuk spek eventueel in twee of drie handzame stukken (nog niet in kleine blokjes).
3. Verhit de olie in een diepe pan of friteuse tot 180°C.
4. Laat het vlees voorzichtig in de hete olie zakken (pas op voor spetteren, gebruik eventueel een spatdeksel).
5. Frituur het vlees 7 tot 10 minuten per kant, tot de huid goudbruin is en vol met krokante

blaasjes zit.

6. Haal het vlees uit de olie en laat het 5 minuten uitlekken op keukenpapier.

Stap 4: Snijden en serveren

Snijd het buikspek met een scherp koksmes in blokjes of reepjes. Je hoort het vlees flink knarsen als het goed is. Serveer direct warm met witte rijst.

Een makkelijke Nederlandse dipsaus (Sawsawan)

Meng in een klein kommetje:

- 4 eetlepels natuuraazijn of wittewijnazijn
- 2 eetlepels sojasaus (Kikkoman)
- 1 sjalotje (fijngesnipperd)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- Snufje peper en zout
- (Optioneel) Een fijngehakt rood pepertje voor wat pit.

Serveertip: Ensaladang Mangga (Filipijnse Mangosalade)

Blokjes onrijpe, stevige mango (hoe groener en zuurder, hoe beter), gemengd met sappige blokjes tomaat en rode ui.
