

Pork Sisig is een populair, knapperig en hartig Filipijns gerecht gemaakt van varkensvlees (meestal buikspek of varkensoren), kippenlever, ui, chilipepers en citrus. Het wordt traditioneel geserveerd op een hete, sissende gietijzeren plaat en afgemaakt met een rauw ei.

**Ingrediënten (voor 4 personen)**

- 750 g varkens buikspek
- 150 g kippenlever
- 3 rode uien, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el sojasaus
- 2 el mayonaise (voor de romige textuur)
- 2 el azijn
- Sap van 3 **calamansi** (of gebruik 2 el limoen-/citroensap)
- 2 rode of groene pepers (bijv. jalapeño of Spaanse peper), fijngesneden
- Zout, peper en een beetje plantaardige olie

**Voor de garnering**

- 1 kleine rode ui
- 2 bosuitjes in ringetje gesneden

**Bereiding**

1. Doe het buikspek in een pan met water en een snufje zout. Breng aan de kook en laat het 45 minuten sudderen tot het vlees zacht is. Haal uit de pan en laat uitlekken en afkoelen.
2. Wrijf het vlees in met zout en peper en gril of bak het buikspek in een pan (of onder de ovengrill) tot de huid knapperig en goudbruin is.
3. Bak de kippenlever in een aparte pan met wat olie gaar.
4. Hak het knapperige spek en de gebakken lever in zeer fijne stukjes. Snijd alvast de Ui in stukjes en de 2 bosuitjes in ringetjes
5. Verhit wat olie in een grote koekenpan of wok. Fruit de knoflook en de uien glazig. Voeg de fijngesneden pepers, lever en het buikspek toe.
6. Voeg de sojasaus, azijn en het citrus-sap toe. Laat het geheel 5 minuten bakken. Haal van het vuur en roer de mayonaise erdoor.
7. Verhit een gietijzeren '[\*\*sizzle'-plaat\*\*](#) (of een koekenpan) goed voor. Schep het Sisig-mengsel erop. Breek er eventueel direct een rauw ei bovenop en serveer direct, zodat het ei stolt op de hete plaat. Garneer met de gesnipperde rode uit en de bosui ringetjes. Lekker met witte rijst!

