



Ingrediënten:

- Twee keer 2 centimeter gember, geschild en geraspt
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 200 milliliter appelsap
- 200 milliliter water
- 6 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel five spice poeder
- 1 kilo (uitgebeend) buikspek zonder Zwoerd
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs

Extra benodigdheden:

Rasp

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 140°C graden. Meng de gember, knoflook, en sjalotten met het appelsap, het water, de ketjap, honing en five spice poeder. Roer goed door. Snijd het buikspek aan de vetzijde kruislings circa 1 centimeter in. Wrijf het buikspek goed in met de marinade en doe alles in een braadpan of ovenschaal. Leg het buikspek met de ingesneden kant naar boven. Laat het buikspek onafgedekt 4 uur garen in de oven en controleer elke 30 minuten.

Tip: Lekker bij de rijst of op een broodje.