

Chinese Varkenshaas



Hoofdgerecht

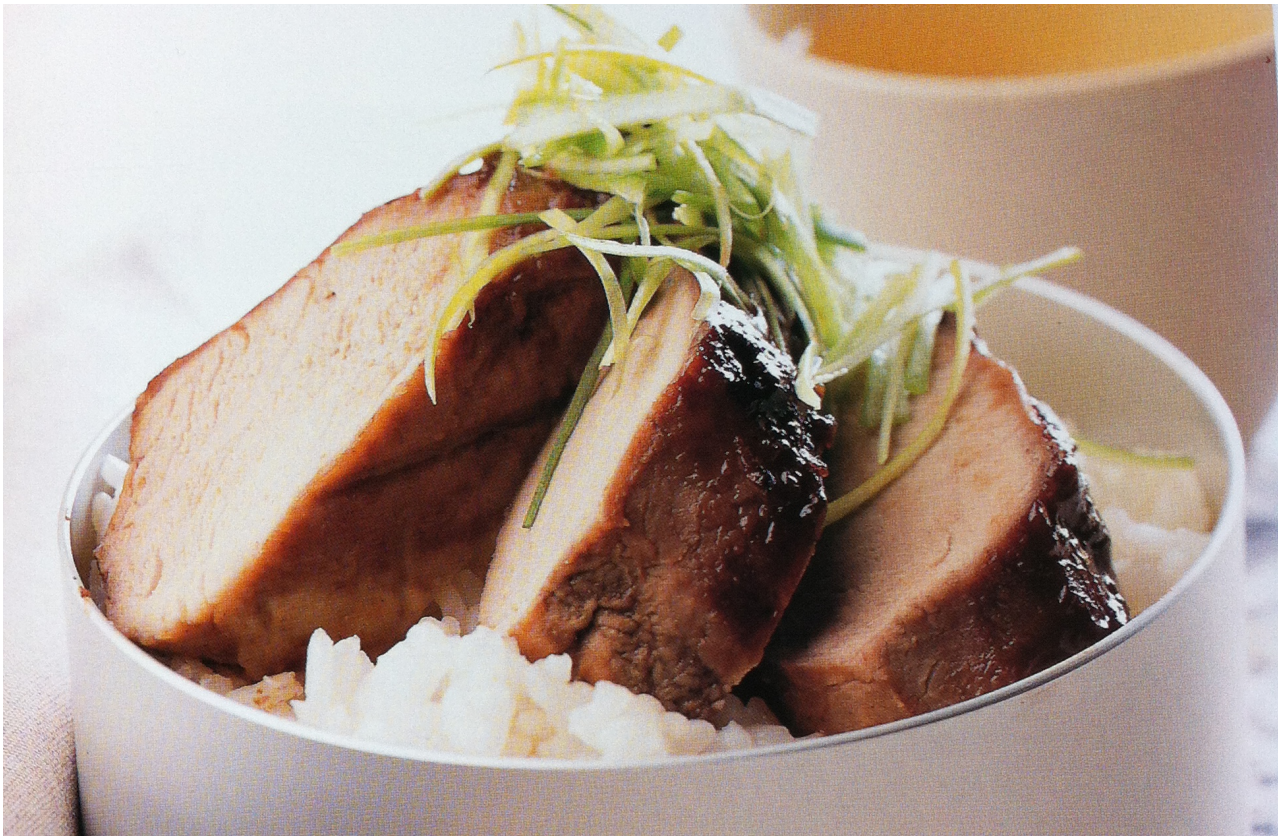
vlees

4 personen

Land: China

Bereidingstijd: 240 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 el plantaardige olie
- 1 el Hoisinsaus (tegenwoordig ook verkrijgbaar bij de supermarkt)
- 1 el gele-bonenpasta
- 1/2 tl Chinees vijfkruidenpoeder
- 1/2 tl maïzena
- 1 el fijne tafelsuiker
- 1/4 tl gemalen witte peper
- 450 gram varkenshaas
- 2 tl vloeibare honing
- sliertjes lente-ui ter garnering

Bereidingswijze

1. Meng de olie in een ondiepe schaal met de Hoisinsaus, bonenpasta, het vijfkruidenpoeder, de maïzena, suiker, het zout en de peper. Voeg het vlees toe en schep het om tot het rondom met de marinade bedekt is. Dek de schaal af en laat het tenminste 4 uur marineren. Hoe langer je het vlees laat marineren, des te lekkerder de smaak wordt.
2. Verwarm de oven voor op 190 graden. Neem het vlees uit de marinade en leg het op een rooster in een braadslee. Laat het vlees 40 min in de oven en draai het af en toe om.
3. Controleer of het vlees gaar is door er met de punt van een scherp mes of een vork in te prikken; de uiteenlopende sappen moeten helder zijn. Neem de varkenshaas uit de oven en kwast hem in met honing. Laat dit 10 minuten afkoelen voor je het vlees in dunne plakken snijdt. Vervolgens garneer je het vlees met de lente-uitjes. Eet warm of koud.

Tenslotte

Bovenstaand recept is om **Varkenshaas Char Sui** op echte Chinese wijze klaar te maken. Heerlijk gemarineerd, gebraden en met honing geglaceerd! Dat lijkt misschien veel werk of lastig, maar dit valt reuze mee. Het vlees heeft alleen wel even tijd nodig om te marineren, dus dit moet je wel in de gaten houden. Het volgende beroemde gerecht uit Szechuan is niet alleen in China, maar wereldwijd zeer geliefd. Je kunt er ook restanten gaar vlees voor gebruiken. Voor **Varkenshaas met bamboescheuten** leg je 300 gr varkenshaas in kokend water met een deksel op de pan 20-25 minuten zachtjes koken. Doe het vuur uit en laat het vlees ten minste 2-3 uur in het water liggen voordat je het eruit neemt om verder af te laten koelen. Snijd het vlees in dunne plakjes ter grootte van een flinke postzegel. Snijd 1 rode paprika in stukjes van dezelfde grootte als 115 gr uitgelegde plakjes bamboescheuten. Verhit 3 el olie in een voorverwarmde wok en roerbak de paprika, bamboescheuten en 2 in stukjes gesneden lente-ui ongeveer 1 minuut. Meng er de plakjes varkensvlees door, ½ tl zout, ½ tl suiker, 1 el rijstwijn, 1 el gele-bonensaus en 2 tl zwarte bonenpasta met chili (taban jiang). Laat 1-2 min koken. Roer er een paar druppels sesamololie door en dien het gerecht heet op. Tot slot **Varkenshaas in zoetzure saus**. Een Paprika wassen, halveren en zaadlijsten verwijderen. In reepjes snijden. Reepjes schuin in ruiten snijden. 500 gr varkenshaas inwrijven met zout, peper en 1 tl chilipoeder. In koekenpan met anti-aanbaklaag 1 el boter verhitten. Vlees in ongeveer 10 min rondom zachtjes bruin bakken. Uit pan nemen en laten afkoelen. Aan bakvet toevoegen: 2 ½ dl water, 1 el ketjap, ½ el tomatenketchup, enkele druppels tabasco, 3 tl suiker en 1 el azijn. Aan de kook brengen. Aanbaksels losroeren. Ongeveer 1 min zachtjes koken. Op smaak brengen met suiker en azijn. Vlees in plakjes van ongeveer ½ cm snijden. Tot gebruik in koelkast leggen. Jus weer aan de kook brengen. Vlees erin leggen. Met deksel op pan in ongeveer 5 min. zachtjes verwarmen. Intussen platte schaal voor verwarmen. In andere pan aan de kook brengen: 1 dl water, zout en 1 tI suiker. Paprika ongeveer 3 min. zachtjes koken. Afgieten. In kopje maïzena met 2 el koud water tot glad papje roeren. Vlees uit pan nemen en op warme schaal leggen. Paprika ernaast rangschikken. Warm houden. Aan jus al roerende maïzenazenapapje toevoegen. Blijven roeren tot lichtgebonden saus. Helft over vlees schenken. Rest overdoen in sauskom. Lekker met rijst en roerbakgroenten.