



Buikspek

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	1 Dag
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

24 uur gegaard met ananaschutney

Buikspek

- 500 g buikspek aan het stuk
- 2 el venkelzaad
- 1 el peperkorrels
- 5 steranijs
- 1 tl zout
- pindaolie om aan te braden

Ananaschutney

- 1 ananas
- 2 sjalotten
- 1 rode peperoncini
- 150 ml kruidenazijn
- 2 el suiker
- 1 tl roze peper, fijngestampt
- 1 tl peper
- ½ tl komijnpoeder
- kleine hoeveelheid zout

Buikspek





De zwaard ruitvormig ca. 5 mm diep insnijden. De kruiden in een braadpan op hoog vuur roosteren. Het buikspek met alle ingrediënten in een vacuümzak doen en op het hoogste niveau vacuümeren. Op een geperforeerde roestvrijstalen plaat met Vacuisine op 64 °C gedurende 24 uur stomen.

Ananaschutney

De ananas schillen, in de lengte in vier stukken snijden en de stronk verwijderen. Het vruchtvlies in ca. 5 mm grote blokjes snijden. De sjalotten en de peperoncini fijn hakken. Alles in een kleine pan op middelhoog vuur gedurende 30 minuten inkoken tot de vloeistof een stroopachtige consistentie heeft. Met een kleine hoeveelheid zout op smaak brengen.

Opdiene

Het buikspek droogdeppen. Een kleine hoeveelheid olie in een braadpan met anti-aanbaklaag verhitten. Het buikspek met de zwaard naar beneden knapperig braden. Trancheren en met de chutney serveren.

Gaarstappen

Vacuisine 65 °C gedurende 1 Dag

Tips

Voor een langere houdbaarheid de chutney in een inmaakglas doen en in de gaarruimte met het programma «Inmaakglazen nasteriliseren» steriliseren.

Accessoires

Vacuümzak

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

