

Authentieke Chinese Char Siu van de kamado

👤 6 personen

🕒 24 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1.5 kg procureur
- Spring roll vellen
- Lente ui
- Radijs

Zoetzuur van komkommer en wortel

- 1 komkommer
- 1 winterpeen
- 200 ml natuurazijn
- 200 ml water
- Snufje zout

Voor de Char Siu marinade

- 6 el hoisinsaus
- 4 el honing
- 2 el donkere sojasaus
- 2 el lichte sojasaus
- 2 el oestersaus
- 2 el rijstwijn (bij voorkeur van Shaoxing)
- 1/2 el Chinese five spice kruiden
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 el rietsuiker of kandisuiker
- 1/2 el rode kleurstof (of gefermenteerde rode bonen pasta, indien je die kunt vinden)

Benodigdheden

- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Mengkom
- Kernthermometer
- BBQ tang
- Gietijzeren sauspannetje met kwast
- Folie
- Dunschiller of mandoline

1. Snijd de procureur in gelijkmatige stroken van ongeveer 5 cm dik.
2. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom.
3. Doe het vlees bij de marinade en meng het goed door, zodat het vlees volledig bedekt is.
4. Dek de kom af met folie en laat het voor minimaal 8, maar bij voorkeur 24 uur in de koeling staan.
5. Haal de volgende dag ongeveer een uur voor bereiding de kom uit de koeling zodat het op kamertemperatuur kan komen.
6. Steek je BBQ aan en breng deze met een volledig indirecte opstelling naar een temperatuur van 140 graden.
7. Leg het vlees op het BBQ rooster en giet de overgebleven marinade in het gietijzeren sauspannetje.
8. Laat het vlees langzaam garen tot een kerntemperatuur van 68 - 70 graden en lak iedere 10 á 15 minuten het vlees aan beide kanten in met de marinade.
9. Maak ondertussen de zoetzuur, meng het water, de suiker, azijn en een snufje saus in een steelpan en laat dit opwarmen in de BBQ.
10. Meng het door tot de suiker is opgelost en haal de pan van het vuur, laat afkoelen.
11. Snijd met een mandoline of dunschiller dunne stroken van de komkommer en wortel en leg deze in het zoetzuur mengsel.
12. Laat dit intrekken tot je het gaat serveren. Je kunt dit ook prima de avond van te voren doen om de smaken goed in te laten werken. Ook heerlijk met een rood pepertje of steranijs.
13. Zodra het vlees op temperatuur is maak je één gedeelte van de BBQ direct, en grill je het vlees kort boven het vuur af voor een mooi knapperig korstje. Let wel op want de marinade kan snel verbranden!
14. Laat de spring roll vellen in warm water weken en laat ze uitlekken.
15. Snijd de Char Siu in dunne plakjes en rol dit samen met je zoetzuur van wortel en komkommer op, met wat dungseden lente-ui en radijs.
16. Ook super lekker bij een bord rijst en op een bao bun. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl