


Buikspek langzaam geeraard

 Bereiden in: braadslede
oven

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 240 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kg buikspek met of zonder zwoerd
- grof zeezout en peper
- ½ bosje tijm
- ½ bosje rozemarijn
- 6-8 laurierblaadjes
- 400 ml kippenbouillon

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Buikspek langzaam gegaard

Bereiding

- 1 Snijd het zwoerd of de vetkant van het buikspek kruislings in. Snijd ook de vleeskant kruislings iets in, hierdoor kunnen de smaakstoffen goed in het vlees trekken.
- 2 Wrijf het spek aan beide kanten royaal in met zeezout en peper. Leg de helft van de tijm, rozemarijn en laurierblaadjes op de vetkant en de andere helft op de vleeskant. Dek af en laat het buikspek een nacht in de koelkast marineren.

Volgende dag

- 3 Verwarm de oven voor op 100 graden maximaal. Plaats de buikspek met de vetrand naar boven in de oven in een braadslee en giet de kippen bouillon erbij.
- 4 Plaats het geheel in het midden van de oven en laat het staan tot een kerntemperatuur van 77 graden, ongeveer 3 uur later.
- 5 Eenmaal gegaard de oven nog even verhogen naar 230 graden om in ongeveer 20 minuten tijd een lekker krokant korstje te maken.

Kooktips

Lekker bij de stampot, op de boterham maar zeker ook een aanrader voor de borrelplank!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten