



Buikspek met Prik Nam Pla

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Thailand

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 1 nacht pekelen + 4-6 uur langzaam garen + 15 minuten grillen

Ingrediënten buikspek:

- **1 kg buikspek, zonder zwoerd**

Ingrediënten pekel:

- **12 gram nitrietzout (pekelzout)**
- **2 el gemberpasta**
- **2 el knoflookpasta**
- **1 gram chilipoeder**
- **3 limoenblaadjes**
- **1 stengel citroengras, in fijne ringen gesneden**

Ingrediënten frisse groentenbrunoise:

- **1 komkommer**
- **4 rijpe tomaten**
- **1 rode ui**
- **1 takje munt**
- **1 bosje koriander**

Ingrediënten Prik Nam Pla saus:

- **sap van 1 limoen**
- **1 rode chilipeper**
- **1 el vissaus**
- **1 teentje knoflook**
- **5 gram verse koriander**

Bereiding:

Het buikspek pekelen:

- Snijd het buikspek aan de vetzijde kruislings in met een scherp mes, zonder het vlees zelf te raken. Meng alle ingrediënten voor de pekel zorgvuldig in een kommetje. Wrijf het buikspek rondom royaal in met deze aromatische pekel.
- Plaats het spek in een vacumeerzak en trek vacuüm. Heb je geen vacumeerapparaat, dan volstaat een goed afgesloten ziplockzak. Laat het buikspek een nacht rusten en pekelen in de koelkast.
- Haal het spek de volgende dag uit de koelkast en spoel de pekel met koud stromend water van het vlees. Dep het buikspek grondig droog.

Langzaam garen op de BBQ:

- Richt de BBQ in voor indirecte hitte van ongeveer 120°C. Voeg een klein blokje kersenhout toe aan de gloeiende kolen voor een subtiele rookontwikkeling. De temperatuur mag door de rook iets dalen, maar zorg dat deze niet onder de 90°C komt.
- Leg het buikspek op het rooster en laat het langzaam garen tot een kerntemperatuur van 76 tot 83°C is bereikt. Afhankelijk van de dikte duurt dit ongeveer 4-6 uur.
- Bij 76°C behoudt het vlees nog een aangename bite.
- Bij 83°C wordt het spek zachter en bijna lepelbaar.

Groentenbrunoise:

- Snijd ondertussen de komkommer, tomaten en rode ui in een zeer fijne brunoise. Hak de koriander en munt fijn en meng deze zorgvuldig door de groenten. Zet koel weg tot serveren.

Prik Nam Pla saus:

- Snijd de chilipeper in fijne ringetjes. Pel de knoflook, plet deze en hak samen met de koriander fijn. Meng dit met de vissaus en het verse limoensap. Proef en balanceer eventueel naar smaak.

Afwerking:

- Haal het buikspek van de BBQ wanneer het ongeveer 3°C onder de gewenste kerntemperatuur zit en laat het kort rusten. Richt de BBQ vervolgens in voor direct grillen op circa 200°C en plaats een gietijzeren rooster boven de gloeiende kolen.
- Grill het buikspek kort maar krachtig tot het rondom goudbruin en krokant is. Laat het vlees enkele minuten rusten.
- Snijd het vervolgens in plakken van ongeveer 1 cm dik. Schik de plakken trapsgewijs op een houten plank en garneer royaal met de frisse groentenbrunoise. Lepel de Prik Nam Pla saus erover en werk af met enkele blaadjes verse koriander.
- Zet de schaal in het midden van de tafel, zodat iedereen naar wens kan nemen.
- Serveer met geurige, gekookte jasmijnrijst.