



Vietnamese Varkenskoteletten van de BBQ

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Vietnam

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 nacht marineren + 25 minuten bereiden

Ingrediënten varkenskoteletten:

- **4 varkenskarbonades (dun gesneden, met bot, ca. 6 mm dik)**
- **1 stengel citroengras (fijnggehakt, alleen het zachte deel)**
- **4 tenen knoflook (fijnggehakt)**
- **3 tl uienpoeder**
- **3 el vissaus**
- **1 el donkere sojasaus**
- **2 el sojasaus**
- **1 el oestersaus**
- **1½ el honing**
- **1½ el suiker**
- **Sap van ½ limoen**

Vietnamese dipsaus – Nuoc Cham

- **50 ml vissaus**
- **75 ml water**
- **3 el suiker**
- **Sap van ½ limoen**
- **1–2 el rijstazijn**
- **1 Thaise chilipeper (fijnggehakt)**
- **2 tenen knoflook (fijnggehakt)**

Tip: Grill meteen wat paprika, ui of courgette mee voor een kleurrijke, complete maaltijd.

Vorbereiding van het vlees

- Geef die karbonades eerst wat aandacht. Leg ze op je snijplank en sla ze lichtjes plat met de achterkant van je mes—niet slopen, maar masseren. Zo breek je de vezels en wordt het vlees straks boterzacht en sappig.
- Snijd vervolgens kleine inkepingen langs de randen. Dit voorkomt dat ze zich op de grill eigenwijs kromtrekken.

De marinade – waar de magie begint

- In een ruime kom meng je citroengras, knoflook, uienpoeder, vissaus, beide sojasauzen, oestersaus, honing, suiker en limoensap tot een geurige, plakkerige marinade.
- Leg de karbonades erin en zorg dat elke vezel geraakt wordt door dit smaakbommetje.
- Dek af en laat minimaal 30 minuten marineren... of nog beter, geef het vlees de tijd en laat het een nacht rusten in de koelkast. Dat is waar de echte diepgang ontstaat.

Nuoc Cham – fris, scherp en verslavend

- Terwijl het vlees ligt te trekken, maak je de dipsaus. Meng vissaus, water, suiker en limoensap tot de suiker volledig is opgelost.
- Voeg daarna rijstazijn, chili en knoflook toe. Proef. Het moet dansen: zout, zuur, zoet en pittig in perfecte balans. Zet apart zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

Bereiding op de BBQ

- Haal de karbonades uit de koelkast en laat ze op temperatuur komen. Niet droogdeppen — die marinade is goud waard en gaat straks zorgen voor een waanzinnige karamellisatie.
- Stook je BBQ op tot ongeveer **200°C** en richt hem in voor direct grillen. Het rooster moet loeiheet zijn.
- Leg de karbonades boven het vuur en luister... dat sissen is precies wat je wilt horen. Grill ze ongeveer 5 minuten per kant, tot ze een diepe kleur en mooie grillstrepen hebben.
- Mik op een kerntemperatuur van **63°C**—dan zijn ze sappig, mals en perfect in balans.
- Gooi er ondertussen wat groenten bij voor extra vuur en karakter.

Serveren

Serveer de gegrilde karbonades met **witte rijst**, een **gebakken ei** en de gegrilde groenten.

Garneer met wat ringetjes lente-ui en lepel er royaal wat Nuoc Cham over of gebruik het als dip.

Dit is streetfood met pitmaster-allure: rokerig, plakkerig, fris en vol umami.

Mời ăn!