



Gemarineerde buikspek met gegaarde varkenswangetjes

Benodigdheden: 3 kg buikspek, 1½ kg varkenswangetjes. **Marinade** van 2 liter zoete Sojasaus, 3 teentjes knoflook, 100 gram geraspte gemberwortel, zout en peper.

4 pakken Chinese kool. 1 kg. Schorseneren. Halve liter rode wijnsaus. 1 doosje Crazy Pea.

Duxelles van 500 gram anijschampignons, 500 gram champignons, olijfolie, 2 uien, 1 glas witte wijn, 200 cc Crème Fraîche, smaakstoffen.

Werkwijze: **Marinade** maken en tegen de kook brengen. Over de **buikspek** gieten en in de oven **4 à 5 uren garen op 80°C**. Regelmatig bestrijken met de marinade.

Varkenswangetjes aanbraden en **4 uren stoven** in een Demi glacesaus.

Eruit halen en goed laten **afkoelen**. Vervolgens in **dunne plakken** snijden.

Losse **koolbladeren** kort **blancheren**, **koud spoelen** en goed **droogdeppen**.

Duxelles: Anijs paddenstoelen en champignons verkleinen. Gesnipperde uien fruiten, paddenstoelen erbij, blussen met de witte wijn, Crème Fraîche, geraspte gemberwortel, smaakstoffen.

Voor **20 personen de Chinese koolbladeren** dakpansgewijs op de werkbank leggen.

Daarop de plakken **varkenswangetjes** en als laatste de **duxelles**.

Oprollen en op een **bakplaat** leggen en **afdekken** met alu-foliepapier.

Schorseneren wassen, schillen en in dunne plakken schaven. Wassen, drogen en krokant frituren, verwennen met iets zout.

Bij de **stoofsous 2 glazen rode wijn** doen en de smaak controleren.

Het **gegaarde buikspek** in **2 of 3 stukken p.p.** snijden en opwarmen.

Opmaak: Op 2 of 3 plekken een eetlepel saus leggen met daarop de **buikspek**, er tussen **2 halve** opgerolde **varkenswangen**.

Garneren met de **schorsenerenchips** en afmaken met een **takje Crazy Pea** (Cress)



Wijnsuggestie:

Vina Temprana Old Vines Tempranillo 2012.

Deze wijn is gemaakt van wijngaarden van meer dan 30 jaar oud. Door deze leeftijd komen er minder druiven aan de stok waardoor het sap meer concentratie heeft. Een heerlijke wijn, zacht , maar met structuur.