



Recept Indisch Mager Spek

N.a.v. de Open deur dagen bij MAZA Keukens te Roosteren
Geserveerd bij de Buiten Keuken Barbecue op **7 & 8 mei 2011**

Benodigdheden:

- 1 kg. Verse magere speklappen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 lombok
- 1 theelepel ketoembar
- 1 theelepel witte peper
- 5 kemirinoten
- 1 stukje van ca. 2 cm. djahé (gemberwortel)
- 1 stukje van ca. 2 cm. kentjoer
- 1 stukje van ca. 2 cm. laos
- 1 eetlepel asem
- 1 eetlepel goela djawa
- 1 theelepel zout
- 5 eetlepels ketjap

Vorbereiding:

Snipper of snij de ui fijn, tesamen met knoflook, lombok, djahé, kentjoer en laos. Blender deze ingrediënten samen met de ketoembar, witte peper, kemirinoten, asem, goela djawa, ketjap en het zout. Marineer in de ontstane massa het spek minimaal 2 uur.

Bereiding:

Doordat de marinade veel suiker bevat bestaat de kans op aanbranden, let hiervoor op. Barbecue de speklappen op voldoende afstand van het laag vuurtje totdat ze gaar zijn en er een bruin korstje ontstaat aan de buitenkant.

Smakelijk eten!!

U aangeboden door MAZA Keukens ROOSTEREN

Het boekje met recepten (speciaal samengesteld voor onze open deur dagen en bereid door onze topkok van NEFF zijn evt. nog te verkrijgen bij MAZA Keukens. Laat het dan even weten!

Bij aankoop van een NEFF stoomoven of bakoven worden dit receptenboek automatisch erbij geleverd. Zo lang de voorraad strekt!