

Babi Guling (uit Bali)

Normaal wordt er een heel speenvarken voor de Babi Guling genomen maar daar is in Nederland niet zo makkelijk aan te komen dus kiezen we in dit geval voor buikspek met zwoerd aan 1 stuk.

Ingrediënten

2 kg buikspek aan een stuk.

4 sjalotjes

8 teentjes knoflook

1 stukje trassi

4 el ketjap medja

3 tl djahé poeder of 1 vingerlengte (gementer)

3 kemirintoten geroosterd

3 tl kunjit

2 tl ketumbar

2 el laos

3 sereh schoongemaakt

3 jeruk purut

4 tl sambal oelek

2 tl lepels tamarinde

2 tl limoen sap

2 tl gula djawa of bruine rietsuiker

2 tl olie

zout en peper naar smaak

Bumbu

De sjalot, knoflook, djahé, ketumbar, sambal, citroen, tamarinde, sereh e.a. in de vijzel (cobek) fijnwrijven.

Bereiding

Neem het buikspek (of stukken daarvan) en giet eerst heet water over het vlees want dan wordt het later knapperiger. Maak nu met een scherp koksmes kruislings inkepingen in het vlees. Smeer het goed in met zout en laat een uurtje staan. Het zout dat onttrekt vocht aan het vlees. Alleen de vleeskant van het spek goed met de bumbu insmeren en afgedekt in de ijskast plaatsen. Minimaal een halve dag in de marinade laten staan.

De oven voorverwarmen op 250 graden.

Rol het vlees op met de huid naar buiten en steek er saté-pennen door om het bij elkaar te houden of doe er een touwtje omheen. In de oven grillen bij ca. 200gr. Om het kwartier eventjes draaien en insmeren met de marinade. Na ongeveer een uur tot anderhalf uur is de huid

knapperig en is de babi guling klaar. Het spek uit de oven halen. Dek het spek in zijn geheel af met aluminiumfolie en laat het nog eventjes een half uurtje nagaren in z'n eigen sap. Zo trekt de smaak goed in het vlees. Snij in dunne plakjes.