

Babi Merah

Benodigdheden

1 kg doorregen speklappen:

1 eetlepel ketjap tjina

1 eetlepel arak

1 eetlepel. hoisin

1 eetlepel zout

4 eetlepel honing of mirin

1 theelepel ve-tsin

1 theelepel sesamololie

1 theelepel rode kleurstof (hoeft niet maar ziet er mooi uit)

Bereiding

Alle kruiden mengen Vlees toevoegen en 1-3 uur marinieren

Grillen tot het vlees net gaar is. Daarna de stukken aan beide zijden insmeren met de marinade daarna weer grillen tot mooi knapperig.