



## Char siu (Chinees geroosterd varkensvlees)

*Kleverig geroosterd varkensvlees met een glanzende zoethartige korst. De typische rode Chinese barbecuklassieker, heerlijk bij rijst of in een bao.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Klassiekers

### Ingrediënten

- 800 gr varkensnek in repen
- 4 el hoisinsaus
- 3 el sojasaus
- 2 el honing
- 1 el oestersaus
- 1 el Chinese rijstwijn

- 1 kl vijfkruidenpoeder
- 3 teentjes look, geperst
- 1 el arachideolie
- 2 el honing om te bestrijken

## Bereidingswijze

---

1. Meng de hoisinsaus, sojasaus, honing, oestersaus, rijstwijn, vijfkruidenpoeder, look en olie tot een marinade.
2. Wentel de varkensrepen erdoor en laat minstens 4 uur, liefst een nacht, marinieren in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg het vlees op een rooster boven een met folie beklede bakplaat.
4. Rooster 20 minuten, draai het vlees om en bestrijk met de resterende marinade.
5. Rooster nog 15 minuten, bestrijk halverwege met honing tot het vlees mooi gekarameliseerd is.
6. Laat 5 minuten rusten, snijd in plakjes en serveer met rijst en gestoomde groenten.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)