

Rood gestoofd varkensvlees met bier (4 porties)



Dit recept is exclusief samengesteld voor Tsingtao door de Chinese Chefkok Martin Yan.

Marinade:

2 eetlepels donkere sojasaus
3 eetlepels lichte sojasaus
½ theelepel Chinese vijfkruidenpoeder
1 kg schouderkarbonade zonder botten
3 eetlepels vegetarische olie

Saus:

1 kopje kippenbouillon
1 kopje Tsingtao Lager Beer
3 eetlepels sojasaus
2 eetlepels donkere sojasaus
2 eetlepels hoisin saus
¼ kopje bruine suiker
1 stukje verse gember, fijn gehakt
6 bosuitjes, in stukjes gesneden
2 wortelen, geschild en gesneden in plakjes
1 kleine ui, gesneden in 6 partjes
½ kg rettich, fijn gesneden

Meng alle marinade ingrediënten in een grote kom. Voeg de schouderkarbonade toe, en meng dit goed. Bedek de kom, laat de marinade 4 uur intrekken (of laat een nacht staan). Zet een wok op hoog vuur, voeg de olie toe. Zorg dat de wok overal goed ingeölied is. Doe de helft van de schouderkarbonade in de wok en bak in ongeveer 5 minuten bruin. Haal de schouderkarbonade uit de wok met schuimspaan. Herhaal dit met de andere helft van de schouderkarbonade.

Mix alle benodigdheden voor de saus in een pan voeg tevens de schouderkarbonade daarbij en voeg voldoende (ongeveer 1 kopje) water toe om het geheel net te bedekken. Zet de pan op een matig vuur en laat het geheel sudderen. Laat het sudderen totdat het vlees gaar is (ongeveer 1 uur).

Voeg de bosuitjes, wortelen, ui en rettich in de pan en laat het verder sudderen (met de deksel erop) totdat de groenten zacht zijn en het vlees beetgaar is (ongeveer 30 minuten).

Serveer dit met lekkere witte rijst.



THE SENSASIAN