

Crispy pork belly

Opskrift til en portion som på billedet

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 400 g stegeflæsk
- 4 spsk. teriyaki
- 4 spsk. soyasauce
- 4 spsk. thin soy sauce (dek zsom boom)
- 3 spsk. ris vinegar
- 2 store fed hvidløg
- 15 g frisk ingefær
- 2 spsk. limesaft
- 2-3 spsk. brun farin (alt efter hvor sødt du ønsker det)

Sådan gør du

1. Start med at stege flæsk på en tør pande. Det afgiver masser af fedt selv, så du behøver ikke ekstra fedtstof. Hvis du synes der er rigeligt fedt på det, kan du også skære lidt fra inden du kommer det på panden. Giv det 3-4 minutter på hver side, til det har taget lidt farve.
2. Skær så i mindre strimler og kom tilbage på panden. Giv det yderligt 5 minutters tid og hæld så overskydende fedt fra panden. Det afgiver en del, som jeg kasserer – så du ender med kødet alene på panden. Giv det nu 15 minutters tid mere, rør undervejs.
3. I en skål blandes marinaden sammen. Hvidløg og ingefær skrælles og rives og ellers blandes det blot sammen med resterende.
4. Kom marinaden over kødet, men først når det er helt sprødt. Vend det godt rundt, så det lige svitses med i et par minutter.
5. Hæld det på et fad (også marinaden det ligger i) og top med forårsløg