

Crispy pork belly

Opskrift til en portion som på billedet

Ingredienser

- 400 g stegeflæsk
- 3 spsk. teriyaki
- 4 spsk. soyasauce
- 4 spsk. thin soy sauce (dek zsom boom)
- 3 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. sesamolie
- 2 store fed hvidløg
- 15 g frisk ingefær
- 1 spsk. limesaft eller citronsaft
- 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. 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
3. I en skål blandes marinaden sammen. Hvidløg og ingefær skrælles og rives og ellers blandes det blot sammen med resterende.
4. Kom det over til kødet på panden og vend det godt rundt, så det lige svitses med i et par minutter.
5. Hæld det hele, inkl. sauce over på et fad og server med lidt hakket forårsløg.