Duivels spek met gebakken kool en chili stroop



Ingrediënten

10

- 500 g appelstroop
- 190 g Bresc Rode peperpuree
- 190 g ketjap medja
- 125 g glucosestroop
- 3 kg buikspek
- 1 savooikool
- 3 ui
- 250 g cashewnoten
- 25 g gesneden bieslook
- 125 g gebakken uitjes

Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree
450g

Bereidingswijze

Kook voor de glacage (lak) de glucose en appelstroop, rode peper en ketjap samen goed door en laat het afkoelen.
Breng een pan water aan de kook met zout en leg hier het buikspek in. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat het 15 a 20 minuten trekken. Laat het dan afkoelen en droog het goed af (het beste een nachtje in de koeling).
Verwarm de oven of barbecue op 220 graden en snijd ondertussen de kool in grove repen en de ui in ringen. Rooster het spek totdat het krokant wordt en lak het dan een paar keer. Roerbak de kool en ui en voeg de cashews toe. Voeg wat stroop toe.
Snijd het spek in plakken en serveer het met de groenten en wat extra stroop. Bestrooi met de uitjes en bieslook.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000