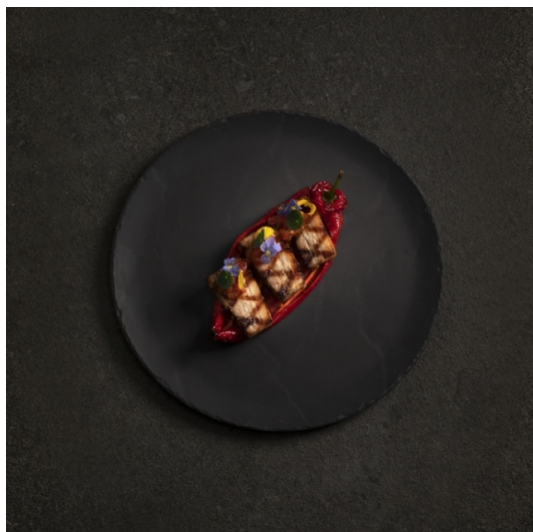


GEMARINEERD BUIKSPEK MET CHUNKY SALSA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Geroosterde knoflook en soja glaze 450g



Marinade voor varkensvlees 1000g



Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

INGREDIËNTEN

4

- 400 gram buikspek
- Bresc BBQ Marinade for pork
- Bresc Roasted Garlic and Soy glaze
- Bresc Chunky salsa
- 2 zoete puntpaprika's
- Cress

BEREIDINGSWIJZE

Marineer het buikspek met de BBQ Marinade for pork. Wrijf het goed in en trek vacuüm. Gaar sousvide, +/- 4 uur op 65°C.

Snijd de puntpaprika's in de lengte door en maak deze schoon.

Snijd het buikspek in dikke plakken en grill aan beide zijdes. Grill vervolgens de puntpaprika's ook aan beide zijdes.

Glazeer het buikspek met de Roasted Garlic and Soy glaze.

Serveer de puntpaprika met het buikspek en drapeer hierover de Chunky Salsa. Garneer af met cress.