

BBQ PORK BELLY MET RIJSTPAPIERROLLETJES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gegrilde
paprikapuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree
1000g



Bresc Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

INGREDIËNTEN

10

Voor het spek

- 1250 g buikspek
- 15 g satépoeder
- 50 g vissaus
- 25 g sojasaus
- 8 g peper uit de molen
- 25 g Bresc Knoflookpuree
- 25 g Bresc Citroengrasspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree

Voor de rolletjes

- 20 rijstvellen
- 3 wortels
- 5 stengels lente-ui
- bieslook
- 250 g taugé
- 38 g gehakte koriander
- 25 g gesneden munt
- 125 g rijst
- 125 g zwoerd
- zwarte peper
- 15 plakken buikspek
- 0,5 krop groene sla

Voor de dip

- 100 g vissaus
- 13 g Bresc Citroengrasspuree
- 50 g wijnazijn
- 65 g suiker
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 3 wortels
- 50 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 50 g Bresc WOKpeper
- 3 limoenen, rasp en sap
- 5 stengels lente-ui
- zwarte peper
- 5 dl water

BEREIDINGSWIJZE

Snijd voor de dip de lente-ui in fijne ringen. Rasp de wortel zeer fijn en meng er de overige ingrediënten door en laat het een dagje doortrekken.

Meng voor het vlees alle ingrediënten door elkaar en marineer het vlees er een nacht in.

Gril het vlees op de BBQ op 150 graden gaar tot een kerntemperatuur van 67 graden en lak het om de 10 minuten met wat van de marinade. Laat het rusten en snijd het in plakken.

Snijd voor de rolletjes de wortel en lente-ui in lange julienne. Pluk de kruiden. Rooster de rijst in een droge koekenpan en vermaal het vervolgens tot poeder. Wel het zwoerd in warm water voor 10 à 15 minuten. Knijp het uit en vermeng met het rijstpoeder. Snijd reepjes van het buikspek en bak nog even krokant. Meng het met 10 eetlepels dip. Wel de rijstvellen in lauw water tot ze elastisch zijn en droog ze dan tussen doeken. Vul ze met wat van de vulling. Breng op smaak met peper en rol ze dicht. Snijd het overige buikspek in plakken en gril ze even op de BBQ.