BBQ PORK BELLY MET RIJSTPAPIERROLLETJES



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gegrilde paprikapuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflookpuree 1000g



Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor het spek

- 500 g buikspek
- 6 g satépoeder
- 20 g vissaus
- 10 g sojasaus
- 3 g peper uit de molen
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree

Voor de rolletjes

- 8 rijstvellen
- 1 wortel
- 2 stengels lente-ui
- bieslook
- 100 g taugé
- 15 g gehakte koriander
- 10 g gesneden munt
- 50 g rijst
- 50 g zwoerd
- zwarte peper
- 6 plakken buikspek
- ¼ krop groene sla

Voor de dip

- 40 g vissaus
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g wijnazijn
- 25 g suiker
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 1 wortel
- 20 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 20 g Bresc WOKpeper
- 1 limoen, rasp en sap
- 2 stengels lente-ui
- zwarte peper
- 2 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 4 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.