

Five spice procureur

met roergebakken bleekselderij, paprika, oestersaus en Thaise basilicum

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
120 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven
Stoomoven

Ingrediënten procureur

- 600 gram procureur (varkensnek)
- 1 el five spice kruidenpoeder
- 1 el sojasaus (kikkoman)

Ingrediënten saus

- 1 el palmsuiker (gemalen)
- 2 el vissaus
- 3 el oestersaus
- 1 limoen
- Zwarte peper

Ingrediënten Groenten

- 1 chilipeper
- 1 rode ui
- 2 stengels bleekselderij
- 1 rode paprika
- 2 cm verse gember
- 10 takjes Thaise basilicum
- 3 el wokolie

Ingrediënten rijst

- 250 gram pandanrijst
- 400 ml water

Bereidingswijze

Procureur

1. Roer het five spice poeder en de sojasaus tot een papje in een ondiepe schaal.
2. Wentel de procureur door dit mengsel totdat het vlees helemaal bedekt is.
3. Laat de kruiden even 15 minuten intrekken (langer mag ook, tot 24 uur).
4. Verwarm de oven voor op 110°C, onder- en bovenwarmte (optioneel met stoomtoevoeging)¹.
5. Zet het vlees in de oven en steek de kerntemperatuurmeter in het dikste deel.
6. Stel de gewenste kerntemperatuur in op 65°C ².

Groente

1. Snijd de chilipeper in dunne ringen. Om het gerecht minder pittig te maken kan de peper ook eerst in de lengte worden doorgesneden om de pitjes en zaadlijsten te verwijderen. Zet apart tot verder gebruik.
2. Snijd de rode ui in hele dunne partjes. Zet apart.
3. Snijd de bleekselderij schuin in dunne plakjes (dit heet met een mooi woord chinoise snijden en betekent dat je ruitjes maakt door schuin te snijden).
4. Halveer de paprika en verwijder steel, zaad en zaadlijsten. Snijd nogmaals doormidden en vervolgens in reepjes.
5. Meng de ui, bleekselderij en paprika in een kom.
6. Schil de gember en snijd julienne (in hele dunne reepjes). Zet apart.
7. Haal de bladeren van de basilicum af en zet apart.

Saus

1. Knijp de limoen uit in een kom.
2. Los de palmsuiker op in de vissaus en meng met het limoensap.
3. Meng het geheel met de oestersaus.
4. Voeg versgemalen zwarte peper toe en zet weg tot verder gebruik.

Rijst

1. Doe de pandanrijst in een kleine gesloten stoombak en giet er 400 ml water overheen.
2. Stel de combi-stoomoven in op stomen, 100 graden.
3. Stoom de rijst in 20 minuten gaar in de oven.

Opmaken en serveren

1. Je begint hiermee als de procureur op de kerntemperatuur van 65 graden is.
2. Verwarm de borden voor in de warmhoudlade³.
3. Verhit de wok een paar minuten op inductiestand 9.
4. Doe 3 eetlepels olie in de wok en voeg direct de peper toe.
5. Bak een paar seconden en voeg dan de groente (behalve de basilicum) toe. Roerbak 1-2 minuten.
6. Voeg dan de gember toe en roerbak nog een minuut.
7. Voeg dan de saus en de basilicum toe. Al scheppend aan de kook laten komen en vervolgens op een schaal doen.
8. Snijd de procureur in plakken en leg het vlees op de groente.
9. Serveren met de rijst

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoeging in op de gemiddelde stand.

² Deze bereiding moet echt met een kerntemperatuurmeter. De procureur is het lekkerst als de kern van binnen 65 graden is. Dat bereik je alleen maar door te meten. Heb je geen kernthermometer reken dan gemiddeld op ongeveer op 90 minuten oventijd per kilo procureur.

³ Verwarm de borden voor. De kans is anders groot dat het eten koud is als het op tafel komt.

3 manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4.
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60 graden of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik.
- In de magnetron: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.