



# Pork belly

## RECEPT 1

### PORK BELLY PUUR

#### Ingrediënten

- Pork belly (buikspek zonder zwaard met been)
- Evlier Premix roze peper
- Evlier Ovenkruiden

#### Bereiding

Smeer het vlees in met de **Evlier Premix roze peper** en bestrooi het lichtjes en gelijkmatig met **Evlier Ovenkruiden**.

#### tip

- Pork belly is een visueel aantrekkelijk stuk vlees voor een lekker barbecue gerechtje. Evlier Premix roze peper blijft mooi aan het vlees kleven en druipt bij het bakken minder af. Prachtig om voor en na het bakken te presenteren.
- **Bereiding in de oven:** gaar 20 minuten op 180 °C of 40 minuten op 110 °C.  
**Bereiding op de traditionele BBQ:** grill het vlees, verpak het in aluminiumfolie, prik gaatjes aan de boven- en onderkant en laat verder garen buiten het rechtstreekse bereik van de warmte van de kolen.  
**Bereiding op een BBQ met deksel:** grill eerst indirect met een schaalteje onder het rooster, wanneer het vlees gaar is nog even direct grillen boven de kolen.
- De Evlier Premix roze peper is ook uitermate geschikt voor ribbetjes en sneden buikspek zonder been en zwaard.

## RECEPT 2

### PORK BELLY WHISKY

#### Ingrediënten

- Pork belly (buikspek zonder zwaard met been)
- Evlier Premix roze peper
- Evlier Ovenkruiden
- Whisky

#### Bereiding

Meng een klein beetje whisky onder de **Evlier Premix roze peper**. Smeer het vlees in met dit mengsel en bestrooi het lichtjes en gelijkmatig met **Evlier Ovenkruiden**.