

Thịt kho trứng – Langzaam gegaard buikspek met eieren

Ăn cơm - Recepten en verhalen uit een Vietnamese familiekeuken / Phi-Yến Phan

Thịt kho trứng is een speciaal gerecht dat met Tết, Vietnamese Nieuwjaar wordt gemaakt voor heel de familie.

Ingrediënten, voor 4-6 personen

10 eieren
1 kilo buikspek met zwoerd
1½ theel. keukenzout
scheutje wodka (optioneel)
1½ liter kokoswater (let op: geen kokosmelk!)
2 eetl. kristalsuiker
2 knoflooktenen, grof gesneden

Smakelijk!
met Petra Possel

marinade:

15 gram kristalsuiker
40 ml vissaus
1 theel. ve-tsin
1 eetl. kippen-bouillonpoeder

Bereiding

Leg de eieren in een pan met koud water en breng aan de kook.

Zet zodra het water kookt het vuur lager en kook de eieren 8 tot 9 minuten. Laat de eieren schrikken in een kom koud water of spoel ze koud af. Pel de eieren en leg opzij.

Bestrooi het buikspek met ½ theelepel zout. Laat 1 minuut intrekken en was grondig onder stromend water. Laat uitlekken in een vergiet.

Snijd het buikspek in blokken van 5 centimeter dik.

Deze stap is optioneel. Breng het buikspek in een pan met water en 1 theelepel zout aan de kook. Zorg ervoor dat het buikspek onderstaat.

Kook 10 minuten op hoog vuur. Haal de pan van het vuur en giet er een scheutje wodka bij. Meng goed en spoel het buikspek een aantal keren af met koud water. Laat uitlekken in een vergiet.

Giet 500 milliliter kokoswater in een grote pan en doe de suiker en het buikspek erbij. Breng aan de kook en kook 10 minuten op hoog vuur.

Draai het vuur middelhoog en laat het kokoswater 40 minuten inkoken tot het vlees goudbruin begint te kleuren. Hussel het vlees regelmatig voorzichtig om, zodat alle stukken vlees onderstaan. Voeg de knoflook toe en kook op middelhoog vuur nog eens 5 minuten door.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Voeg de marinade toe aan de pan en meng goed met het vlees. Leg de eieren voorzichtig tussen het vlees en giet de rest van het kokoswater erbij.

Laat op laag vuur 3 tot 4 uur pruttelen met het deksel half op de pan. Verwijder met een schuimspaan regelmatig het schuim dat aan de oppervlakte komt.

Serveer met dưa giá, zoetzure mosterdkool met taugé en gestoomde rijst.