

## Mevrouw Gerritsen's geroosterd buikspek



### geroosterd buikspek

- 1 kilo buikspek
- 5 kruidenpoeder
- sichuanpeper
- zout

Blancheer het spek een paar minuten in water. Maak het vlees goed droog. Smeer het vlees in met de kruiden en zout. Laat het spek een nacht marinieren, onafgedekt in de koelkast. Zet de oven op 250 graden en rooster 20 minuten. Zet daarna laag op 180 graden tot het vlees gaar is of meet met de kerntemperatuurmeter op 62 graden. Lekker warm serveren of koud op de boterham.