

# Buikspek uit airfryer



 Bereiden in: Airfryer

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 4 personen)
- 600 g buikspek (met zwaard, in één stuk)
- 1 el grof zeezout
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl vijfkruidenpoeder (of kaneel voor een subtiele zoete touch)
- 1 el sojasaus
- 1 el rijstazijn (of appelazijn)
- 1 el honing (optioneel, voor een licht gekaramelliseerde smaak)


## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Buikspek uit airfryer

## Bereiding

- 1** Voorbereiden: Dep het buikspek goed droog en snijd het zwaard (de vetlaag) kruislings in.  
Wrijf de huid in met grof zout en laat het buikspek 30 min rusten op een rooster in de koelkast.  
Meng de sojasaus, azijn, honing en kruiden en wrijf dit alleen aan de onderkant en zijkanten van het vlees (niet op de huid).
- 2** Voorverwarmen: Verwarm de airfryer voor op 180°C.
- 3** Bakken in de airfryer: Leg het buikspek met de huid naar boven in de airfryer. Bak 30 minuten op 180°C om het vlees langzaam te garen.
- 4** Krokante korst creëren: Verhoog de temperatuur naar 200°C en bak nog 15-20 minuten, tot de huid heerlijk krokant is.

## Kooktips

Heerlijk te combineren met rijst, gestoomde groenten of in een bao bun met Hoisinsaus!

## Serveren

Haal het buikspek uit de airfryer en laat het 10 minuten rusten voor het aansnijden. Snijd in mooie plakken en geniet van de krokante korst en sappige binnenkant!

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](https://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)