Boczek karmelizowany 5 smaków

Pyszna przystawka na chłodne wieczory

Czas na High: 4-5
Ilość porcji: 3-5
Czas na Low: 5-7
Czas przygotowania: 30

Składniki



- 1 kg wieprzowego boczku,
- 30 ml oleju roślinnego
- 10 szalotek, drobno pokrojonych
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 80 ml sosu sojowego
- 125 g cukru palmowego
- 3 gwiazdki anyżu
- 10 g przyprawy chińskiej 5 smaków
- 30 ml sosu rybnego
-

Wykonanie:

Rozgrzej łyżkę oleju na odpowiedniej patelni i zrumień boczek. Zdejmij go z naczynia i odstaw.
Na pozostałym oleju przesmaż również szalotkę i czosnek. Przełóż do misy wolnowaru Crock-Pot.
Dodaj sos sojowy, cukier palmowy, anyż, przyprawę 5 smaków i sos rybny. Dobrze wymieszaj. Umieścić wieprzowinę w sosie.
Przykryj pokrywką i gotuj na poziomie LOW przez 6-7 godzin lub na poziomie HIGH przez 4-5 godzin.
Aby uzyskać chrupiącą skórkę, wyjmij boczek z sosu i umieść na tacce w rozgrzanym piekarniku. Piecz przez 5-10 minut.

Serwuj obok dzbanka sosu, z ryżem jaśminowym gotowanym na parze. Z wierzchu posyp posiekaną dymką.