

Gailtaler sasaka

Sasaka van gerookt spek

500 gr. gerookt buikspek
500 gr. reuzel
2 tenen knoflook
zwarte peper

Van het goed gedroogde gerookte spek verwijder je de zwoerd. Snij het spek in stukken en draai het door de vleeswolf. Meng er de geraspte knoflook door en kruid het royaal met zwarte peper. Smelt de reuzel in een pannetje. Die meng je onder het vermalen spek. Bewaar het op een koele en donkere plaats. De koelkast, bijvoorbeeld.

Sasaka van gebraden spek

500 gr. vers buikspek, aan één stuk
1 tl. gemalen karwij
1 flinke snuf peper
1 klein snufje zout
2 tenen knoflook
2 el. reuzel

Verwarm de oven voor op 220°C.

Spoel het varkensvlees met koud water en dep het goed droog. Meng de karwij met ruimhartig peper, een klein beetje zout en de geraspte tenen knoflook. Met dit mengsel smeer je het varkensvlees grondig in.

Laat de reuzel smelten in een gietijzeren braadpan. Braad het vlees aan alle zijden aan in het hete vet. Zet het vlees met pan en al in de oven en laat het daar een uurtje verder gaan. Bedruipe het buikspek regelmatig met de vrijkomende sappen.

Laat het gebraden vlees wat afkoelen. Snij de zwoerd van het vlees en snij het gebraden spek in repen. De botjes haal je er uit. Werk het vlees nu door de vleeswolf en meng het met het braadvet. Schep de sasaka in een schaal en laat het helemaal afkoelen. Klaar.

Versier de sasaka voor het opdienen met wat in fijne ringetjes gesneden rode ui en wat zoet paprikapoeder. Eet het met stevig donker brood, b.v. roggebrood.