

# Mini char siu pork belly served with fries

## Xá xíu cỡ heo mini ăn kèm khoai tây chiên

by Chef Hungazit / Đầu bếp Hungazit



Serves: 4 px

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 30 minutes

Phần ăn: 4 người

Thời gian chuẩn bị: 15 phút

Thời gian nấu: 30 phút

### INGREDIENTS / Thành phần

1kg	Pork belly	Cổ cuộn heo Iberico đông lạnh		Spain / Tây Ban Nha	
500gr	Fries	Khoai tây chiên		Belgium / Bỉ	
50ml	Estepa	Dầu ô liu nguyên chất	PDO	Spain / Tây Ban Nha	
100ml	Mayonnaise	Sốt Mayonnaise		Netherlands / Hà Lan	
5gr	Paška sol	Muối Paška sol	PDO	Croatia / Croatia	
50gr	Beurre d'Isigny	Bơ Beurre d'Isigny	PDO	France / Pháp	

### PREPARATION / Chuẩn bị

<b>01</b>	Cut pork into finger-sized strips, marinate in char siu sauce for 30 minutes.	Thái thịt heo thành dải kích cỡ ngón tay, ướp với sốt xá xíu trong 30 phút.
<b>02</b>	Preheat oven, cook pork on air fry setting for 15 minutes.	Làm nóng lò, nướng thịt heo ở chế độ chiên không dầu trong 15 phút.
<b>03</b>	Fry the potatoes until golden and crispy, then toss in melted butter with garlic.	Chiên khoai tây đến khi vàng giòn, sau đó lắc với bơ tan chảy và tỏi.
<b>04</b>	Finely chop capers and mix with mayonnaise.	Băm nhuyễn nụ bạch hoa và trộn với mayonnaise.
<b>05</b>	Serve pork with fries and caper mayonnaise.	Dọn thịt heo ăn kèm khoai tây chiên và sốt mayonnaise với nụ bạch

### EU QUALITY SCHEMES / Chương trình Chất lượng EU



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Logo PDO (Tên gọi xuất xứ được bảo hộ) và PGI (Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ) trên thực phẩm và đồ uống đến từ các vùng có quy trình sản xuất truyền thống đặc biệt. Những logo này là minh chứng rõ ràng cho nguồn gốc và chất lượng đích thực của sản phẩm.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Chứng nhận này đảm bảo rằng các sản phẩm được chứng nhận là hữu cơ đã đáp ứng các điều kiện nghiêm ngặt về cách sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản, với tác động hạn chế đến môi trường. Chứng nhận này khuyến khích sử dụng năng lượng và tài nguyên thiên nhiên một cách có trách nhiệm; duy trì đa dạng sinh học và tiêu chuẩn cao về phúc lợi động vật.



EUROPEAN UNION

