**Zeeuws spek**

1 kg buikspek
8 g zwarte peper
20 g zeezout
20 g kristalsuiker

1 tl kurkuma
2 el mosterd
4 jeneverbessen
4 el olijfolie

Prik met een priem zeer veel gaatjes in een stuk buikspek. Maak een marinade van de opgegeven ingrediënten. Masseer het mengsel goed met de hand in het stuk spek. Leg het daarna 24 uur in de koelkast in een gesloten zakje samen met de rest van de marinade.

Haal het spek uit de zak, klop het af en leg het op een roostertje in de slowcooker. Zet die op 92°C en op 4 uur. Het kan ook in een klassieke oven met vergelijkbare temperatuur en gaartijd. Controleer na afloop en laat indien nodig nog even verder garen.

Zet het vlees na afloop nog een tiental minuutjes onder de hete grill.