

# Iberico arrostiticini

**4 personen**

**1 tot 2 uur**

Arrostiticini zijn oorspronkelijk Italiaanse spiesjes van schapenvlees. Die boven de hete kolen worden afgebakken. In dit recept maken wij ze met spiesjes van Iberico rib fingers. Rib fingers is het vlees dat je tussen de spareribs vind, maar dus zonder het bot. Dit vlees wordt super mals wanneer je het eerst traag gaat op lage temperatuur en dan pas heel heet afbakt. Heerlijk met een frisse salsa van tomaat en basilicum! Dit recept is eerder als hapje bedoeld, maar je kan er alle kanten mee uit natuurlijk!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 SPIESJES:

- 4 spiesjes van pata negra rib fingers
- 2 San Marzano tomaten
- een paar blaadjes verse basilicum
- olijfolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Wikkel de spiesjes in aluminium folie en gaar ze 2 uur in de oven. Iberico vlees heeft veel intramusculair vet, en door de trage garing gaat dit smelten en ervoor zorgen dat het vlees super mals wordt, én heel veel smaak heeft! Een uurtje in de oven kan zeker ook, maar als je de tijd hebt, probeer dan zeker eens 2 uur.
3. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes van de tomaten en snij ze in kleine blokjes (0,5 à 1 cm). Doe de blokjes in een kommetje.
4. Snipper de basilicumblaadjes fijn en doe ze bij de tomaatjes.
5. Voeg een eetlepel olijfolie toe en kruid de salsa met peper en zout. Zet in de koelkast.
6. Wanneer de spiesjes uit de oven komen, moet je ze enkel nog dat lekkere korstje geven. Verhit een pan op een heet vuur met een heel klein beetje olijfolie en geef de spiesjes langs alle kanten een mooi korstje!
7. Serveer met de frisse tomatensalsa.

## Smakelijk!