

# Iberico rib fingers op z'n Libanees

**4 personen**

**1 tot 2 uur**

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 gaart op lage temperatuur en dan pas heel heet afbakt. En Iberico rib fingers, die zijn echt een smaakbom! Voor dit recept gaan we de Libanese toer op. We garen het vlees in cranberrysap, en geven het zo een zoete toets.

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 20 spiesjes van pata negra rib fingers
- 1 liter cranberrysap
- 200 gram hummus
- 400 gram Turkse yoghurt
- 50 gram granaatappelpitjes
- 4 grote flatbreads of naan
- een 120 gram verse bladpeterselie
- een 40 gram krulpeterselie
- 1 hand vers selderij blad
- 10 blaadjes verse munt
- 1 stengel lente-ui
- 1 rode ui
- ¼ komkommer
- een 400 gram cocktail tomaatjes
- 100 gram bulgur
- 1 koffielepel za'atar
- 2 citroenen
- peper en zout
- olijfolie



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Neem een ovenbestendige diepe schaal, haal de vleesjes van hun stokjes en doe ze in de schaal. Giet het cranberrysap mee in de schaal en zet in de oven voor 2 uur. 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 2 uur.

3. Kook de bulgur zoals aangegeven op de verpakking. Giet af en laat afkoelen.
4. Zet een grote kom klaar
5. Was onder koud stromend water de bladpeterselie, krulpeterselie, munt en het selderijblad. Laat goed uitlekken of dep droog met wat keukenpapier.
6. Snij de bladpeterselie, krulpeterselie, munt en het selderijblad fijn en doe in de kom.
7. Snij de komkommer, de rode ui en de tomaatjes in blokjes en doe die mee in de kom.
8. Snij de lente-ui in fijne ringetjes en doe ook in de kom. De koude bulgur mag er ook bij. Zet de kom in de koelkast.
9. Neem een klein kommetje en meng hierin 4 eetlepels olijfolie, het sap van 2 citroenen en 1 koffielepel za'atar. Giet dit bij de bulgur salade en meng alles goed. Proef, en kruid bij met peper en zout indien nodig. Zet in de koelkast.
10. Wanneer het vlees lang genoeg in de oven heeft gezeten verhit je een pan op een heet vuur.
11. Ondertussen kunnen de flatbreads in de oven.
12. Bak de vleesjes aan zodat ze een mooi korstje krijgen. Giet erna het cranberrysap erbij en laat volledig uitkoken.
13. Besmeer elke flatbread met wat yoghurt en leg er wat vleesjes op, werk af met granaatappelpitjes. Zet de overige yoghurt, de hummus en de tabouleh salade op tafel

**Smakelijk!**