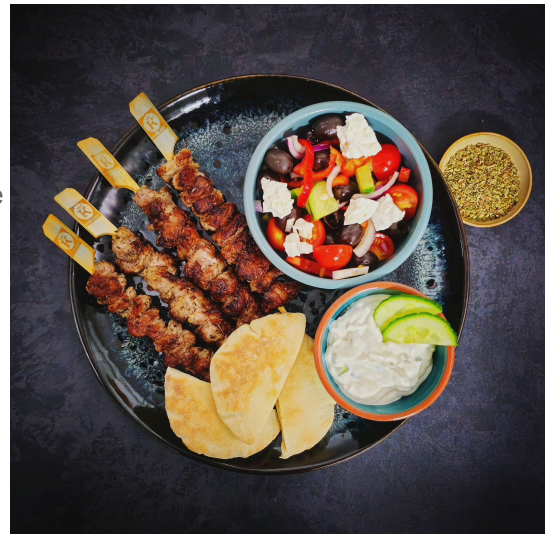


Iberico rib fingers souvlaki

4 personen

1 tot 2 uur

Souvlaki betekent letterlijk 'spiesje' en is dé vlees specialiteit uit de Griekse keuken! Traditioneel worden ze boven de hete kolen afgebakken, maar in de (grill)pan gaat zeker ook. 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 gaart op lage temperatuur en dan pas heel heet afbakt. Heerlijk met een frisse Griekse sla, onze mini pita broodjes en tzatziki van bij ons!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 20 spiesjes van pata negra rib fingers
- 2 potjes tzatziki van bij ons
- 200 gram fetakaas
- 1 rode ui
- 1 blik ontpitte zwarte olijven
- 10 mini pita broodjes van bij ons
- 2 rode puntpaprika's
- 1 bakje honingtomaatjes van bij ons
- een halve komkommer
- 2 eetlepels citroensap
- gedroogde oregano
- olijfolie
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Meng een eetlepel olijfolie met 2 eetlepels citroensap en een afgestreken eetlepel gedroogde oregano. Smeer de spiesjes in met deze marinade.
3. Wikkel de gemarineerde 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 2 uur.
4. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes van de puntpaprika's en snij ze in reepjes. Doe ze in een grote mengkom.

 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

5. Snij de honingtomaatjes in 4 en doe ze in de kom
6. Snij de komkommer in kwartjes en doe ze mee in de kom.
7. Laat de olijven uitlekken en doe ze mee in de kom.
8. Schil en snij de ui in dunne ringen, deze mogen ook bij de Griekse salade.
9. Verbreek de feta en strooi ze over de salade, voeg 2 eetlepels olijfolie toe en kruid met peper en zout. Meng alles goed door elkaar. Zet in de koelkast.
10. Wanneer de spiesjes uit de oven komen, moet je ze enkel nog dat lekkere korstje geven. Dit kan op de barbecue of in de (grill)pan. Verhit de pan op een heet vuur met een heel klein beetje olijfolie en geef de spiesjes langs alle kanten een mooi korstje!
11. Ondertussen kunnen de pitabroodjes in de oven om op te warmen.
12. Serveer met de frisse Griekse salade en tzatziki.

Smakelijk!