



IBERISCHE VARKENSWANGEN

BY LA COCINA DEL SUR

Ingrediënten:

- 1 Iberische varkenswang (per persoon)
- 1 el EldurApi Classic 14 Meat Herbs
- 30 ml extra vierge olijfolie
- 1 el gehakte knoflook
- 2 el gehakte verse peterselie
- 2 Spaanse groene pepers

Benodigheden:

- Shichirin
- Binchotan

Kamado set up:

- Directe hitte

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met La Cocina del Sur

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het rooster.

BEREIDING

Snijd 2-3 plakken van ongeveer ½ cm dikte van elke varkenswang en kruid deze met de Meat Herbs.

Maak vervolgens ook de dressing. Voeg hiervoor de gehakte knoflook, peterselie en olijfolie in een kom en meng dit goed samen.

Leg de gekruide plakjes varkenswang op de grill. Bak de plakjes 1 minuut aan elke kant en bestrijk ze daarna met de knoflook- en peterselie-olie tijdens het grillen.

Bak de Spaanse groene pepers op de grill tot de huid verkoold is. Serveer de varkenswang met de gegrilde groene pepers.

Eet smakelijk!