



Hoofdgerechten

Iberico presa op de barbecue

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram Iberico presa
1/2 rode paprika (fijngehakt)
1/2 gele paprika (fijngehakt)
120 gram pata negra (fijngehakt)
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
barbecuesaus
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng 3 el olijfolie met 1 tl gehakte blaadjes tijm en rozemarijn. Wrijf er het vlees mee in en laat minstens 1 uur marineren.

Kruid het vlees met peper en zout en leg het op de grill van de barbecue. Braad elke kant 2 à 3 minuten totdat er een mooi korstje ontstaat. Verplaats het vlees naar de indirecte zijde van de barbecue en laat nog een 2-tal minuten langs elke kant braden.

Meng de rest van de kruiden, de gehakte paprika, pata negra en een scheut olijfolie onder elkaar. Kruid met peper en zout.

Haal het vlees van de barbecue en laat nog 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Schep het paprikamengsel op het vlees en serveer meteen. Geef er de barbecuesaus bij.

