Iberico Rib Fingers – sådan skal de grilles

Rib fingers er den nyeste trend på kødmarkedet, der buldrer fremad over hele verden. Nåå ja det har det så gjort lige siden sommer 2020. Så helt så nyt er det ikke længer, men i Danmark er de ret nyt, vi halter lidt efter hvad det angår men det gør ingen spor vi kan jo ikke være trendsætter på alle fronter

Rib fingers skæres fra kødet mellem ribbenene på Iberico-grisen. de er et fantastik produkt, som kan bruges til mange forskellige slags måltider. Det kan både være en snack inden hovedretten, en appetizer til frokostfrokost sammen med en lækker Dip. Der er mange muligheder og kun din fantasi sætter grænsen her. De her Iberico Rib fingers er et produkt som alle vil elske.

Rib Fingers er det vildeste Fingerfood

Portioner:

2-3 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 2 timer.

Ingredienser til iberico Rib Fingers

- ca. 1kg Iberico Ribfingers (***købt hos TheMeatClub.dk****)
- Danish BBQ – ***Pig Powder Pork Rub***
- Danish BBQ – ***Swineshine BBQ Glaze***
- Æblemost

Fremgangsmåde sådan tilberedes Iberico Rib FIngers

I køkken

1. Start med at skylle dine fingerribs godt og grundigt.og tøre dem hurtigt

med et viskestykke eller køkkenpapir.

2. Derefter kommer du dem over i en skål og hælder BBQ Rub hen over dem. Jeg har brugt min *Pig Powder Pork Rub* her. Sørg for der kommerBBQ krydderi hele vejen rundt på alle Rib Fingers.
3. Derefter stiller du skålen med dine Ribfingers på køl imens du forbereder grillen.

NAPOLEON

BY BOEMSEN
-SWINE SHINE-
- BBQ GLAZE -
BOEMSEN
- POWDER -
- PORK RUB -
NAPOLEON
NAPOLEON

Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 140 grader.
2. Når grillen har den ønskede temperatur, ligger du dine Rib Fingers i

grillen ved indirekte tilberedning,De skal nu forblive i grillen i ca. 2 timer.

3. Spray dem med æblemost hvert 15. minut.
4. Når vi er ca. halvvejs, det vil sige efter 50 min. Vender du dine fingers og fortsætter med at spray dem alle 15 minutter.
5. Efter 1,5 timer, er de pænt brune hele vejen rundt, nu tager du dem ud ad grillen over i et fad og kommer BBQ Sauce på dem, og sørger for dine Rib Fingers er godt smurt ind i sauce.
6. Derefter kommer de tilbage i grillen stadig ved 140 grader i yderlige 10 til 15 minutter.
7. BBQ Saucen vil nu karamellisere lidt på dine Rib Fingers som giver dem det sidste finish.

https://www.youtube.com/watch?v=HJuxgPOvIXE

Sådan serveres Finger Ribs

Anret dine Iberico Rib fingers på et flot træbræt, dertil lidt varm BBQ Sace og Cheese Dip i en skål. Det her er verdens lækkerste fingerfood. De her Rib fingers går godt sammen med Tortilla Chips, Mozarella Stiks eller noget salat.

Ligemeget hvad du servere til så bliver du virkelig ikke skuffet.

Nacho Cheese Dip Opskrift finder du her:

Denne lækre Nacho Cheese dip kan nydes varmt eller kold det er helt op til en selv. Den har en fantastisk smag af cheddar med en strejf af sød honning og styrken fra chipotle. Så den bider en lille smule til den gode side. Men det allerbedste ved denne Oste Sauce er at den tager seriøst kun 10 minutter at lave.

.... Læs Mere...

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Iberico Rib Fingers: *THE MeatClub.dk**
- **Danish BBQ – Pig Powder**
- **Danish BBQ – Swine Shine**
- **Traeger Ironwood 885: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Tappasbrædt: *Homeshop.dk**
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk**
- **Gloria Food Master F12**
- **Inkbird – Pen termometer**

▪ **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk**

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.