



Χοιρινή μπριζόλα sous vide με τριλογία πουρέ

Υλικά

Για το μαρινάρισμα

- 1kg χοιρινές σπαλομπριζόλες γαλλικής κοπής
- **25g Μαρινάτα Dry BBQ (Κωδ. 51003)**
- 40ml νερό
- 40ml ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

- **30g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- 250ml κόκκινο κρασί
- Λίγο φρέσκο θυμάρι
- 1 φλιτζανάκι καφέ εσπρέσσο
- 50g βούτυρο

Για τη γαρνιτούρα

- **2g Καρύκευμα Five Spice (Κωδ. 1422)**
- **10g Ζωμό Λαχανικών Premium (Κωδ. 43952)**
- **40g Dressing Red Twist (Κωδ. 55308)**
- **10g Καρύκευμα Coffee Rub (Κωδ. 51013)**
- 200g παντζάρι ψημένο ξεφλουδισμένο
- 40ml ελαιόλαδο
- 200g πουρέ καρότου
- 200g πουρέ κάστανου
- 150g άνθη μπρόκολου (μαγειρεμένα σε ατμό)
- 50g βούτυρο
- Αλάτι – πιπέρι
- Fried puff rice

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τον πουρέ καρότου βράζοντας τα καρότα στο Ζυμό Λαχανικών Premium. Χτυπάμε σε thermomix καρυκεύοντας με το Καρύκευμα Five Spice και αρωματίζουμε με βούτυρο. Συνεχίζουμε με τον πουρέ παντζαριού χτυπώντας σε δυνατή ταχύτητα τα παντζάρια, αλατοπιπερώνουμε και αρωματίζουμε με ελαιόλαδο και Red Twist. Τέλος, αρωματίζουμε τον πουρέ κάστανου με βούτυρο και Καρύκευμα Coffee Rub.
2. Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Dry BBQ σύμφωνα με τις οδηγίες και μαρινάρουμε τις μπριζόλες σε σακούλες vacuum για 3-6 ώρες. Μαγειρεύουμε sous vide στους 72°C για 2 ώρες.
3. Σε κατσαρολάκι βάζουμε το κρασί με το θυμάρι και τον καφέ να πάρουν βράση. Δένουμε με τη Σάλτσα Ψητού Gravy. Εκτός φωτιάς ενσωματώνουμε το βούτυρο.
4. Ψήνουμε την μπριζόλα σε δυνατή σχάρα να πάρει ωραίο χρώμα και κρούστα. Σερβίρουμε με γαρνιτούρα τους τρεις πουρέδες ζεστούς και τα μπρόκολα περασμένα σε ελαιόλαδο. Περιχύνουμε τη σάλτσα και ντεκοράρουμε πασπαλίζοντας Καρύκευμα Coffee Rub και ρύζι.

