

Χοιρινός λαιμός μελωμένος με πουρέ σελινόριζα & σαντιγύ μουστάρδας

Υλικά

- 1kg χοιρινός λαιμός σε μερίδες
- **10g Καρύκευμα Ήπειρος (Κωδ. 42210)**
- **50g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)**
- **50g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- 200g πατάτες καθαρισμένες και βρασμένες
- 300g σελινόριζα σε κύβους
- 200ml γάλα
- 80g βούτυρο αγελαδινό
- 250g κρέμα γάλακτος
- 50g μουστάρδα απλή
- 1 κ. σ. μουστάρδα Dijon
- 1 κ. γ. πίκλα σινάπι
- Αλάτι-πιπέρι
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Σε ένα καυτό σκεύος σοτάρουμε το χοιρινό, τοποθετούμε σε λαδόκολλα, καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Ήπειρος, τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 °C για περίπου 2 ώρες ή μέχρι να ψηθεί καλά το κρέας. Καραμελώνουμε με λίγη Μαρινάτα Smokey BBQ για 5 λεπτά στους 200 °C.
2. Βράζουμε τη σελινόριζα σε γάλα και πολτοποιούμε μαζί με την πατάτα και το βούτυρο να γίνει λείος πουρές. Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.
3. Βγάζουμε το ψητό από το φούρνο, περνάμε τα υγρά του ψησίματος από σήτα σε ένα κατσαρολάκι, προσθέτουμε περίπου 500ml νερό και σε σιγανή φωτιά ανακατεύουμε τη Σάλτσα Ψητού Gravy. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αρωματίζουμε με λίγο βούτυρο.
4. Χτυπάμε την κρέμα σε σαντιγύ και αρωματίζουμε με μουστάρδα και λίγο μαύρο πιπέρι. Εναλλακτικά ετοιμάζουμε το μείγμα σε σιφόν.
5. Συνθέτουμε το πιάτο με μια γενναία κουταλιά πουρέ, από πάνω το χοιρινό και περιχύνουμε τη σάλτσα. Γαρνίρουμε με λίγη σαντιγύ μουστάρδας, πίκλα σινάπι και λίγα chips πατάτας.