

## Chimichurri lemon chops

### Υλικά

- 2-3 τμχ χοιρινή μπριζόλα Μ/Ο (σπαλομπριζόλες ή ribeye περίπου 1kg)
- **40g Μαρινάτα Lemon Pepper (Κωδ. 50627)**
- **15g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**

### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τις σπαλομπριζόλες με γαλλική κοπή φινιρόντας το κόκαλο σε κάθε μία και μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Lemon Pepper.
2. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Rub Chimichurri όλη την επιφάνεια της μπριζόλας και τοποθετούμε στη βιτρίνα. Μπορούμε εναλλακτικά να ετοιμάσουμε το παρασκεύασμα και σε ολόκληρο κομμάτι (3-4 μπριζόλες) για ψήσιμο στο φούρνο.

### Οδηγίες ψήσιματος

Ψήσιμο στους 170 °C για περίπου 40 λεπτά, στο φούρνο ή τη σχάρα.

