

## Αρνάκι με κρούστα αρωματικών

### Υλικά

- 1 μεγάλο αρνίσιο μπούτι
- 350g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 037483)
- 50g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 200g Μαρινάτα Σούβλας (Κωδ. 50635)
- 250g Spread με τομάτα και βασιλικό (Κωδ. 55503-2)
- 1 κλωνάρι δενδρολίβανο
- 1 ματσάκι μαϊντανός

### Εκτέλεση

1. Αποστεώνουμε το μπούτι εντελώς ή αφήνουμε την άκρη από το κόκαλο στο κότσι.
2. Χτυπάμε σε μπλεντεράκι το μαϊντανό και το δενδρολίβανο με 50g από το Panko. Ανακατεύουμε το μείγμα με το υπόλοιπο Panko και το Chimichurri.
3. Απλώνουμε λίγη από τη Μαρινάτα Σούβλας στην εσωτερική πλευρά από το μπούτι και έπειτα προσθέτουμε λίγο από το μείγμα με το Panko. Γεμίζουμε με το Spread τομάτας-βασιλικού και κλείνουμε προσεκτικά δένοντας περιμετρικά με σπάγκο να μην ανοίξει.
4. Απλώνουμε σε όλη την εξωτερική επιφάνεια τη Μαρινάτα και τέλος από πάνω πιέζουμε να κολλήσει το μείγμα για την κρούστα.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήσιμο στους 170 °C για 1 ώρα και 40 λεπτά περίπου, σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο, και για ακόμη 30-40 λεπτά αφού ξεσκεπάσουμε, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η κρούστα.

