

Ρολό αρνάκι με πράσινα βότανα

Υλικά

- 1kg αρνίσια σέλα A/O
- 120g Μαρινάτα Σούβλας (Κωδ. 50636)
- 200g Πανάρισμα Green Herbs (Κωδ. 40097)
- 100g Σάλτσα Μαγειρίτσα (Κωδ. 55770)
- 2 μεγάλα καρότα
- 1 φινόκιο
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός
- Λίγο φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό και το θυμάρι, τα αναμειγνύουμε με τη Μαρινάτα Σούβλας και 50g από το Πανάρισμα Green Herbs, ώστε το μείγμα μας να γίνει σαν πάστα.
2. Ανοίγουμε στον πάγκο εργασίας το αρνάκι και χαράσσουμε εσωτερικά με τη μύτη του μαχαιριού. Απλώνουμε περίπου τη μισή ποσότητα της πάστας και τυλίγουμε σε ρολό.
3. Αλείφουμε εξωτερικά την υπόλοιπη πάστα και πιέζουμε με το χέρι σε όλη την επιφάνεια του ρολού μέχρι να κολλήσει το Πανάρισμα Green Herbs.
4. Κόβουμε σε φέτες το φινόκιο και τα καρότα και ανακατεύουμε με τη Σάλτσα Μαγειρίτσα.
5. Σε ένα πυρίμαχο σκεύος, τοποθετούμε στη βάση τα λαχανικά με τη Σάλτσα και προσθέτουμε από πάνω το ρολό.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C σκεπασμένο για 1 ώρα. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για ακόμη 45 λεπτά.

