

## Ρολό κιμά (Meat loaf)

### Υλικά

- 1kg κιμάς μοσχάρι
- 125g Combi Μπιφτέκι New (Κωδ. 45510)
- 150g Cheddar Sauce (Κωδ. 55139)
- 80g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)
- 250ml νερό
- 400g ιταλική παντσέτα ή μπέικον σε φέτες
- 3 πολύχρωμες πιπεριές (πράσινη, κόκκινη, κίτρινη) κομμένες σε λωρίδες

### Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε σε μια μπασίνα το Combi Μπιφτέκι New με το νερό να ενυδατωθούν και προσθέτουμε τον κιμά. Ζυμώνουμε καλά.
2. Απλώνουμε τον κιμά επάνω σε μεμβράνη ή λαδόκολλα, σε λεπτό φύλλο. Τοποθετούμε στη μέση κατά μήκος, πιπεριές τρίχρωμες σε λωρίδες και την Cheddar Sauce.
3. Τυλίγουμε σε ρολό προσεκτικά και κλείνουμε τις άκρες. Αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει.
4. Ετοιμάζουμε την παντσέτα φτιάχνοντας “ψάθα” επάνω σε μια μεμβράνη. Τοποθετούμε στη μέση το ρολό κιμά και τυλίγουμε.
5. Απλώνουμε με πινέλο από πάνω τη Μαρινάτα Smokey BBQ.

### Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε αντικολλητικό ταψί με λίγο λευκό κρασί και ψήνουμε για 50 λεπτά περίπου στους 170 °C.

