

Καρέ χοιρινό umami

Υλικά

- 1 χοιρινό καρέ (3-4 πλευρά)
- **60g Μαρινάτα Grilled Pork (Κωδ. 50645)**
- **50g Chutney Mango (Κωδ. 55072)**
- 1 μεγάλο καρότο
- 1 τεμ. πράσο
- 1 τεμ. ρέβα
- 1 κομμάτι λαρδί χοιρινό
- 2 φύλλα nori

Εκτέλεση

1. Τριμάρουμε το καρέ στις άκρες κάνοντάς το γαλλικής κοπής.
2. Με το ειδικό εργαλείο για μήλα κάνουμε μπαστούνια τα λαχανικά. Εναλλακτικά, κόβουμε σε στικς με το μαχαίρι.
3. Τυλίγουμε προσεκτικά ένα ένα τα στικς και σφιχτά σε πακετάκι με το νόρι, και κολλάμε καλά με λίγο νερό.
4. Ανοίγουμε από κάτω με το μαχαίρι μια τσέπη στο χοιρινό και τοποθετούμε μέσα το «πακετάκι». Προσθέτουμε το Chutney Mango και κλείνουμε.
5. Μαρινάρουμε με πινέλο με τη Μαρινάτα Grilled Pork. Δένουμε με σπάγκο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170 °C για 60 λεπτά περίπου. Πριν το ψήσιμο τυλίγουμε τα κόκαλα με αλουμινόχαρτο για να μην καούν.