

Γλασσαρισμένες χοιρινές μπουκιές

Υλικά

- 1kg παντσέτα α/ο
- 500g μελιτζάνες ψημένες
- 50g πατάτα ψημένη/βρασμένη
- 150g ανεβατό Γρεβενών
- **150g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- **20g Καρύκευμα Rub Sweet n Smokey (Κωδ. 51009)**
- **80g Μαρινάτα Country Spare Ribs (Κωδ. 50624)**
- 1 lime (ξύσμα)
- 50ml ελαιόλαδο
- 1 κ. σ. κρέμα γάλακτος
- 2 κ. σ. ξύδι
- Λίγο καβουρδισμένο σουσάμι
- Λίγο σησαμέλαιο
- Αλάτι – πιπέρι

Για το γαρνίρισμα

- Πατάτα λεπτοκομμένη τηγανητή (άχυρο)

Εκτέλεση

1. Χαράσσουμε με τη μύτη του μαχαιριού την παντσέτα στην επιφάνεια και μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Country Spare Ribs. Απλώνουμε από πάνω τη μισή ποσότητα από το Καρύκευμα Rub Sweet n Smokey και κλείνουμε σε σακούλα vacuum.
2. Μαγειρεύουμε την παντσέτα sous vide στους 75°C για 5 ώρες.
3. Αφού κρυώσει κόβουμε στο μέγεθος που επιθυμούμε (μπουκιές, κύβους, κτλ.).
4. Χτυπάμε σε μπλέντερ σε πολύ δυνατή ταχύτητα τη σάρκα της μελιτζάνας, την πατάτα, την κρέμα γάλακτος, το ξύδι και το υπόλοιπο Καρύκευμα Rub. Μόλις γίνει λείο προσθέτουμε το ελαιόλαδο και διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.
5. Σε τηγάνι σε δυνατή φωτιά καραμελώνουμε την παντσέτα με τη Σάλτσα Teriyaki.
6. Σερβίρουμε μία κουταλιά από την κρέμα μελιτζάνας και από πάνω τις καραμελωμένες μπουκιές και ένα κενέλ από το τυρί. Τελειώνουμε με το σουσάμι, το σησαμέλαιο και τη φρεσκοτηγανισμένη πατάτα.