

## Μαύρος χοίρος με pistachio και κρούστα chimichurri

### Υλικά

- 2 καρέ γαλλικής κοπής μαύρου χοίρου (περίπου 3kg)
- 150g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 037483)
- 250g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)
- 20g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 200g Μαρινάτα Honey Dijon (Κωδ. 50642)
- 80g φιστικοβούτυρο πράσινο (με φιστίκι Αιγίνης)
- 1 μεγάλο ματσάκι μαϊντανός
- 100g τριμμένη παρμεζάνα
- 50g ψίχα φιστικιού Αιγίνης

### Εκτέλεση

1. Κάνουμε με το μαχαίρι μια τσέπη στο κρέας. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα Honey Dijon με το φιστικοβούτυρο.
2. Ανακατεύουμε τη μισή ποσότητα του μείγματος που δημιουργήσαμε με 50g παρμεζάνα και με ένα κουτάλι γεμίζουμε το χοιρινό.
3. Χτυπάμε σε μπλέντερ το μαϊντανό με την παρμεζάνα και 2-3 κουταλιές από το Πανάρισμα Panko. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το υπόλοιπο Πανάρισμα Panko και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.
4. Δένουμε την κορώνα στο γνωστό σχήμα και με πινέλο κάνουμε επάλειψη το μείγμα της Μαρινάτας.
5. Με το χέρι πιέζουμε να κολλήσει περιμετρικά το Πανάρισμα που ετοιμάσαμε.
6. Γεμίζουμε στη μέση με τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 170°C για 1 ώρα και 15 λεπτά περίπου.

