

## Ανοιξιάτικο χοιρινό κότσι με σάλτσα lemongrass

### Υλικά

- 1kg χοιρινό κότσι
- 60g Μαρινάτα Pepper Mix (Κωδ. 50649)
- 300g Σάλτσα Mise en Place Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)
- 3 κολοκύθια
- 3 καρότα
- Χόρτα εποχής

### Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε τα κότσια με τη Μαρινάτα Pepper Mix.
2. Σε βαθύ ταψάκι ρίχνουμε τη Σάλτσα Mise en Place Βουτύρου-Lemongrass, τοποθετούμε το κρέας στο κέντρο και περιμετρικά τα λαχανικά.

### Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε το ταψάκι με 600ml νερό σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C και ψήνουμε το παρασκεύασμα σκεπασμένο για 1 ½ ώρα, και ξεσκεπάστο άλλη ½ ώρα.

