

Αρνάκι με κρούστα

Υλικά

- 2 καρέ αρνάκι γαλλικής κοπής
- 300g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 37483)
- 30g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 200g Γέμιση Μεσογειακή με Πλιγούρι (Κωδ. 55509)
- 1 ματσάκι μαϊντανός
- Λίγο δενδρολίβανο φρέσκο
- 40g τριμμένο κεφαλοτύρι
- 1 κ. σ. μουστάρδα

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το καρέ κατά μήκος από την επάνω πλευρά, δημιουργώντας μια «τσέπη». Γεμίζουμε με κουτάλι με τη Μεσογειακή Γέμιση με Πλιγούρι.
2. Δένουμε σε 2-3 σημεία με σπάγκο – όχι πολύ σφιχτά.
3. Ετοιμάζουμε την κρούστα: σε μπλεντεράκι χτυπάμε το μαϊντανό και το δενδρολίβανο με τη μισή ποσότητα Panko και το Καρύκευμα Rub Chimichurri για μισό λεπτό. Αδειάζουμε σε μπασίνα και προσθέτουμε το υπόλοιπο Panko μαζί με το κεφαλοτύρι και ανακατεύουμε.
4. Με ένα πινέλο αλείφουμε λίγη μουστάρδα σε όλη την επιφάνεια του κρέατος και έπειτα το περνάμε από την μπασίνα με το μείγμα πιέζοντας να κολλήσει η κρούστα παντού.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 35-40 λεπτά περίπου να πάρει χρώμα η κρούστα.