Εορταστικές γλυκοπικάντικες καραμέλες

Υλικά

- 6-7 φέτες μοσχάρι λεπτοκομμένες για σνίτσελ
- 80g Hot Honey Sauce (Κωδ. 55432)
- 80g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)
- 10g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 200g λαδοτύρι Μυτιλήνης
- 2 κ. σ. καβουρδισμένο σουσάμι

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε τις φέτες στον πάγκο εργασίας και μαρινάρουμε με λίγη από τη Μαρινάτα Grill-Butter Style.
2. Κόβουμε το τυρί σε μπαστούνια και τοποθετούμε ένα σε κάθε σνίτσελ. Προσθέτουμε μια κουταλιά από τη Hot Honey Sauce και πασπαλίζουμε λίγο σουσάμι.
3. Τυλίγουμε σε ρολάκι, περιστρέφουμε λίγο τις άκρες και δένουμε με πολύχρωμο σπάγκο.
4. Μαρινάρουμε εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα και ντεκοράρουμε με το Καρύκευμα Rub Chimichurri και λίγο σουσάμι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 200°C για περίπου 25 λεπτά.
Προαιρετικά, περνάμε πρώτα από καυτό τηγάνι.