Свиное филе, фаршированное орехами макадамия

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	40 Mins
прибор	Combair-Steam SL с 2015 года

Начинка

1 ст. л. оливкового масла

25 г орехов макадамия, крупно порубленного

75 г ананаса, нарезанной кубиками по 1 см

½ головка репчатого лука, измельченных

3 зубчика чеснока, измельченных

1 см имбиря, мелко рубленого

35 г панировочной муки

1 веточка розмарина, мелко рубленого

½ яйцо

соль и перец

Орехи, ананас, лук, чеснок и имбирь обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.

Снять с плиты, помешивать 2 - 3 минуты для охлаждения, затем добавить панировочную муку, розмарин и яйцо, хорошо перемешать все ингредиенты.

Свиное филе

2 кг кусок свиного филе, по 500 г

В центре куска филе сделать надрез и с помощью ложки заполнить его смесью.

С помощью кухонной нити плотно связать мясо.

Маринад

1 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. коричневого сахара

2 ч. л. зиры

½ ч. л. китайские приправы «5 специй»

хлопьев морской соли и перца

Приготовить маринад из оливкового масла, коричневого сахара, зиры, приправ «5 специй» и морской соли, смазать им мясо. Положить на противень.

Поставить противень в предварительно прогретую камеру.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air + steaming

Put the food in

Hot air + steaming 180 °C в течение 40 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен	27.01.2020