



Свиное филе, фаршированное орехами макадамия

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время 40 Mins
приготовления
прибор Comhair-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

