thermomix

ΓΕΜΙΣΤΑ ΧΟΙΡΙΝΑ ΡΟΛΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

10 λεπτά 2 ώρες εύκολη 6μερίδες

ΥΛΙΚΑ

Γέμιση
2 σκελίδες σκόρδο
170 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στα 4
40 γρ. βούτυρο
200 γρ. αχλάδι, μεγάλο, χωρίς κουκούτσια και φλούδα
120 γρ. μούρα αποξηραμένα
8 φύλλα φασκόμηλο
40 γρ. άσπρο ξηρό κρασί
160 γρ. ψωμί, μπαγιάτικο, σε κομμάτια
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι

Ρολά
1000 γρ. εσκαλόπ χοιρινό tenderloin, χτυπημένα σε 3 ορθογώνια
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι
1 κ.σ Italian seasoning
2 κ.σ μουστάρδα με κόκκους
10 γρ. λάδι για λάδωμα

Σάλτσα
100 γρ. πράσο, κομμένο σε κομμάτια
40 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κομμάτια
40 γρ. άσπρο ξηρό κρασί
40 γρ. μουστάρδα με κόκκους
550 γρ. κρέμα γάλακτος
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι
¼ κ.γλ πιπέρι καγιέν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γέμιση
1. Βάλτε στον κάδο το σκόρδο, το κρεμμύδι, το βούτυρο, το αχλάδι, τα μούρα, τα φύλλα φασκόμηλο, το κρασί και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5.** Καθαρίστε τα τοιχώματα με τη βοήθεια της σπάτουλας.
2. Προσθέστε το ψωμί, το αλάτι, το πιπέρι και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 7**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.

Ρολά
3. Μαρινάρετε το χοιρινό με το αλάτι, το πιπέρι, το Italian seasoning και τη μουστάρδα με κόκκους. Λαδώστε τον πάτο του Varoma και αφήστε στην άκρη. Απλώστε ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί μήκους 40 εκ. πάνω σε ένα πλαστικό κοπής, απλώστε πάνω το ένα χτυπημένο εσκαλόπ και αφήστε στην άκρη. Απλώστε γέμιση κατά μήκος στην κάτω μεριά του φιλέτου. Τυλίξτε το φιλέτο σφιχτά σε ρολό και στερεώστε με οδοντογλυφίδες ή σπάγκο ψησίματος, αν χρειάζεται. Τυλίξτε το με το αντικολλητικό χαρτί και στριφογυρίστε τις άκρες σαν κουφέτα να στερεωθεί. Επαναλάβετε με τα υπόλοιπα φιλέτα και την υπόλοιπη γέμιση. Μεταφέρετε στους δύο δίσκους του Varoma και αφήστε στην άκρη.

Σάλτσα
4. Βάλτε στον κάδο το πράσο, το βούτυρο, το κρασί, τη μουστάρδα με κόκκους, κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5 κ**αι σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 2.**
5. Προσθέστε τη κρέμα γάλακτος, το αλάτι, το πιπέρι, το πιπέρι καγιέν, τοποθετήστε το Varoma στη θέση του και μαγειρέψτε στον ατμό **25 λεπτ./Varoma/ταχύτητα 1.** Στο μεταξύ προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
6. Με προσοχή, αφαιρέστε το αντικολλητικό χαρτί από τα ρολά. Μεταφέρετε τα ρολά σε πυρίμαχο ταψί και βάλτε στο φούρνο για 25

thermomix

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ
Αντικολλητικό χαρτί
πλαστική επιφάνεια κοπής
οδοντογλυφίδες ή σπάγκο ψησίματος

λεπτά να πάρουν χρώμα. Μεταφέρετε τη σάλτσα του κάδου σε ένα μπολ σερβιρίσματος.

7. Κόψτε τα ρολά σε διαγώνιες φέτες με ηλεκτρικό μαχαίρι. Συνοδέψτε με τη σάλτσα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ
Μπορείτε να σερβίρετε τα ρολά με πουρέ πατάτας από τη βασική Μαγειρική σελ. 199. Αντικαταστήστε τα 1000 γρ. πατάτες με 700 γρ. πατάτες και 300 γρ. κόκκινη κολοκύθα. Αντικαταστήστε το μοσχοκάρυδο με πιπερόριζα.