



Τσικνοπέμπτη πλησιάζει... και επειδή πολλές από εμάς θα προτιμήσουμε να μείνουμε σπίτι και να αποφύγουμε τα πολλά έξοδα αλλά θα επιλέξουμε κρέας για το τραπέζι μας, ο σεφ , Γιώργος Λέκκας συγκέντρωσε για εμάς 4 πρωτότυπες και πολύ γευστικές συνταγές: Ψητό χοιρινό με δενδρολίβανο, αρνίσια παϊδάκια με δυόσμο, αρωματικές μπριζόλες, χοιρινό με μήλο και κρέμα μουστάρδας! Αυτή η Τσικνοπέμπτη θα είναι διαφορετική!

### **1. Χοιρινό με μήλο και κρέμα μουστάρδας**

Οι μερίδες που προκύπτουν είναι για 6 άτομα. Ο χρόνος προετοιμασίας είναι 30' και για το ψήσιμο, ακόμη 40'.

#### **Θα χρειαστείτε:**

- 1/3 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
- 4 κουταλιές της σούπας ανάλατο αγελαδινό βούτυρο
- 800 γρ. χοιρινό φιλέτο, κομμένο σε χοντρές φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1/2 φλιτζάνι τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 πράσινα ξινά μήλα καθαρισμένα και κόψτε σε 8 φέτες το καθένα
- 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 1/2 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1/2 κόκκινη καυτερή πιπεριά ψιλοκομμένη  
1 1/2 φλιτζάνι τσαγιού χυμό μήλου  
1 φλιτζάνι τσαγιού ζωμό κοτόπουλου  
1/2 φλιτζάνι τσαγιού κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά  
1/4 φλιτζάνι τσαγιού μουστάρδα Dijon  
1 κουταλιά της σούπας μαντζουράνα ψιλοκομμένη  
1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο

### **Για το σερβίρισμα:**

Μαγειρεμένο ρύζι

### **Διαδικασία**

Σε ένα μεσαίο τηγάνι σε μέτρια φωτιά ζεσταίνετε 2 κουταλιές της σούπας λάδι και βούτυρο. Πασπαλίστε τις φέτες χοιρινό και από τις δύο πλευρές με αλάτι, πιπέρι και τις περνάτε στο αλεύρι. Τις βάζετε λίγες λίγες στο τηγάνι και τις αφήνετε για 2' μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές. Συνεχίστε την ίδια διαδικασία μέχρι να τηγανίσετε όλες τις χοιρινές φέτες. Τις μεταφέρετε σε ένα πιάτο. Ρίξτε στο τηγάνι το υπόλοιπο λάδι. Προσθέστε τα μήλα, το σκόρδο, το κρεμμύδι, την πιπεριά και αφήστε σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, μέχρι να μαλακώσουν, περίπου για 3 λεπτά. Προσθέστε το χυμό μήλου και μαγειρέψτε μέχρι να μειωθεί κατά το ήμισυ, περίπου για 5 λεπτά. Προσθέστε τον ζωμό, την κρέμα γάλακτος και τη μουστάρδα και αφήστε να πάρει βράση. Τοποθετήστε το χοιρινό στην κατσαρόλα. Προσθέστε την μαντζουράνα. Μειώστε τη φωτιά και αφήστε να σιγοβράσει μέχρι να είναι έτοιμο το κρέας και να έχει πήξει η σάλτσα για περίπου 3-5 λεπτά. Δοκιμάστε αν χρειάζεται αλάτι και πιπέρι και πασπαλίστε με μαϊντανό. Σερβίρετε ζεστό με ρύζι ή πουρέ.



## **2. Ψητό χοιρινό με δεντρολίβανο**

Οι μερίδες που προκύπτουν είναι για 10 άτομα. Ο χρόνος προετοιμασίας που πρέπει να διαθέσετε είναι 15' και 2 ώρες για το ψήσιμο.

**Θα χρειαστείτε:**

2,800 κιλά χοιρινό μπούτι χωρίς κόκαλο

3 κουταλιές της σούπας φρέσκο δεντρολίβανο ψιλοκομμένο

7 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο

ελαιόλαδο

αλάτι

μαύρο πιπέρι φρεσκοτριμμένο

**Διαδικασία**

Τοποθετήστε σε ένα ταψί το μπούτι. Ρίξτε λάδι και αλείψτε σε όλη την επιφάνεια. Πασπαλίστε με αλάτι, πιπέρι και 3 κουταλιές της σούπας δεντρολίβανο ψιλοκομμένο σε όλες τις πλευρές. Τοποθετήστε τα κλωνάρια δεντρολίβανο πάνω από το κρέας και δέστε με σπάνκο ιψησίματος. Προθερμάνετε το φούρνο στους 250 °C. Ψήστε το μπούτι στους 150 °C. Τοποθετήστε το μπούτι στο φούρνο για περίπου 2 ώρες μέχρι να ροδίσει. Αφαιρέστε το για 15 λεπτά πριν το κόψετε.

**3. Αρνίσια παϊδάκια με σάλτσα δυόσμο**

Οι μερίδες που προκύπτουν είναι για 4 άτομα. Ο χρόνος προετοιμασίας είναι 10' και για το ψήσιμο 12'.

**Θα χρειαστείτε:****Για την σάλτσα-μαρινάδα δυόσμο**

2 κουταλάκια του γλυκού ψιλοκομμένο φρέσκο τζίντζερ

1 σ.κ σκόρδο ψιλοκομμένη

1/4 φλιτζάνι τσαγιού φρέσκα φύλλα δυόσμου

1/4 φλιτζάνι τσαγιού φρέσκα φύλλα κόλιαντρο  
1 κουταλιά της σούπας μέλι  
1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα  
1/4 φλιτζάνι τσαγιού ξύδι λευκό από κρασί  
1/2 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο  
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

#### **Για τα παϊδάκια**

8 αρνίσια παϊδάκια 7 εκατοστά πάχους

#### **Διαδικασία**

**Για την σάλτσα και μαρινάδα δυόσμου:** Σε ένα μπλέντερ ρίξτε όλα τα υλικά για την μαρινάδα. Χτυπήστε μέχρι να γίνουν πολτός. Τοποθετήστε τις μπριζόλες σε μια πλαστική σακούλα τροφίμων και ρίξτε μέσα 1/4 φλιτζάνι του τσαγιού μαρινάδα. Ανακινήστε τις μπριζόλες μέσα στην σακούλα. Βάλτε την σακούλα στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά ή μέχρι 4 ώρες. Βάλτε στο ψυγείο την υπόλοιπη μαρινάδα.

**Για τα παϊδάκια:** Ανάψτε φωτιά και αφήστε να γίνουν αρκετά κάρβουνα. Σκουπίστε την σχάρα και αλείψτε την με λεμόνι. Βάλτε την σχάρα στην φωτιά και αφήστε να κάψει. Ψήστε τα παϊδάκια μπριζόλες και όταν είναι έτοιμα σερβίρετε σε πιατέλα. Περιχύστε με την υπόλοιπη σάλτσα που έχετε βάλει στο ψυγείο και τότε είναι έτοιμα για να τα απολαύσετε.



#### **4. Αρωματικές Μπριζόλες**

Οι μερίδες που προκύπτουν είναι για 7 άτομα. Ο χρόνος προετοιμασίας είναι 12 ώρες για το μαρινάρισμα και για το ψήσιμο, 45 λεπτά.

#### **Υλικά:**

7 μπριζόλες χοιρινές  
500 ml μαύρη μπύρα

1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη  
1 κουταλάκι γλυκού πιπερόριζα (σκόνη) ή φρέσκια  
1 κουταλάκι γλυκού μουστάρδα  
1/2 κουταλάκι γλυκού αλάτι  
1/2 κουταλάκι γλυκού φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
2 κουταλιές σούπας βαλσάμικο ξύδι  
5 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο  
2 κουταλιές σούπας σόγια σώς  
1 κλωνάρι θυμάρι  
1 κουταλάκι γλυκού ρίγανη  
½ κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο  
Σακούλες τροφίμων



### **Διαδικασία**

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά. Βάζουμε τις μπριζόλες σε σακούλες τροφίμων και ρίχνουμε την μαρινάδα. Σφραγίζουμε τις σακούλες τροφίμων. Τις βάζουμε στο ψυγείο από το βράδυ και την επόμενη μέρα στραγγίζουμε το κρέας. Έχουμε ανάψει τα κάρβουνα και ψήνουμε τις μπριζόλες στη σχάρα ή σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 C για 45. Την μαρινάδα την βράζουμε και την δένουμε με λίγο κόρν φλάουρ. Περιχύνουμε τις μπριζόλες με την ελαφριά σάλτσα από την μαρινάδα. Διορθώνουμε την οξύτητά με χυμό λεμονιού και αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση. Συνοδεύουμε τις μπριζόλες οπωσδήποτε με σαλάτα φρεσκοκομμένη (Ότι λαχανικό εποχής σας αρέσει).



Πηγή: [boro.gr](http://boro.gr)