

Χοιρινό κιλότο με ψητό σκόρδο και



Υλικά

- λάχανο 2 φύλλα κομμένα σε λεπτές φέτες
- 1 ματσάκι νεροκάρδαμο χοντοκομμένο
- κόκκινο λάχανο 2 φύλλα κομμένα σε λεπτές φέτες
- 1 συσκευασία Hellmann's Honey & Mustard Dressing
- 1000 γρ. χοιρινό κιλότο για ψητό, το κεντρικό τμήμα
- Αλάτι 1 κ.γ.
- 1/4 ματσάκι μάραθο ψιλοκομμένο
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1/2 κ.γ.

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 35'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων

- 6 άτομα

Ετοιμάζουμε τη λαχανοσαλάτα, ανακατεύοντας σε ένα μέτριο μπολ όλα τα υλικά της (πράσινο λάχανο, νεροκάρδαμο, κόκκινο λάχανο). Ρίχνουμε περίπου 150 ml από το Hellmann's® Honey & Mustard Dressing στη λαχανοσαλάτα ώστε να καλυφθούν ελαφρώς τα συστατικά. Ανακατεύουμε καλά.

Αφήνουμε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για 20 έως 30 λεπτά πριν το ψήσιμο. Το καρυκεύουμε με αλάτι, μάραθο και πιπέρι και στη συνέχεια το αλείφουμε ελαφρά με λίγη ποσότητα από το dressing που περίσσεψε.

Το θωρακίζουμε σε άμεση μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει ένα ελαφρύ καφέ χρώμα, 16 με 20 λεπτά, γυρίζοντάς το κατά διαστήματα (προσοχή στις αναφλέξεις). Μετακινούμε το ψητό σε έμμεση μέτρια φωτιά και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι η εσωτερική του θερμοκρασία να φθάσει στους 68 βαθμούς C.

Μεταφέρουμε το κρέας σε μια επιφάνεια κοπής και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 5 έως 10 λεπτά πριν το κόψουμε.

Σερβίρουμε το κρέας ζεστό με τη λαχανοσαλάτα.

Πηγή: cookbox.com.cy