

29 Δεκεμβρίου 2017

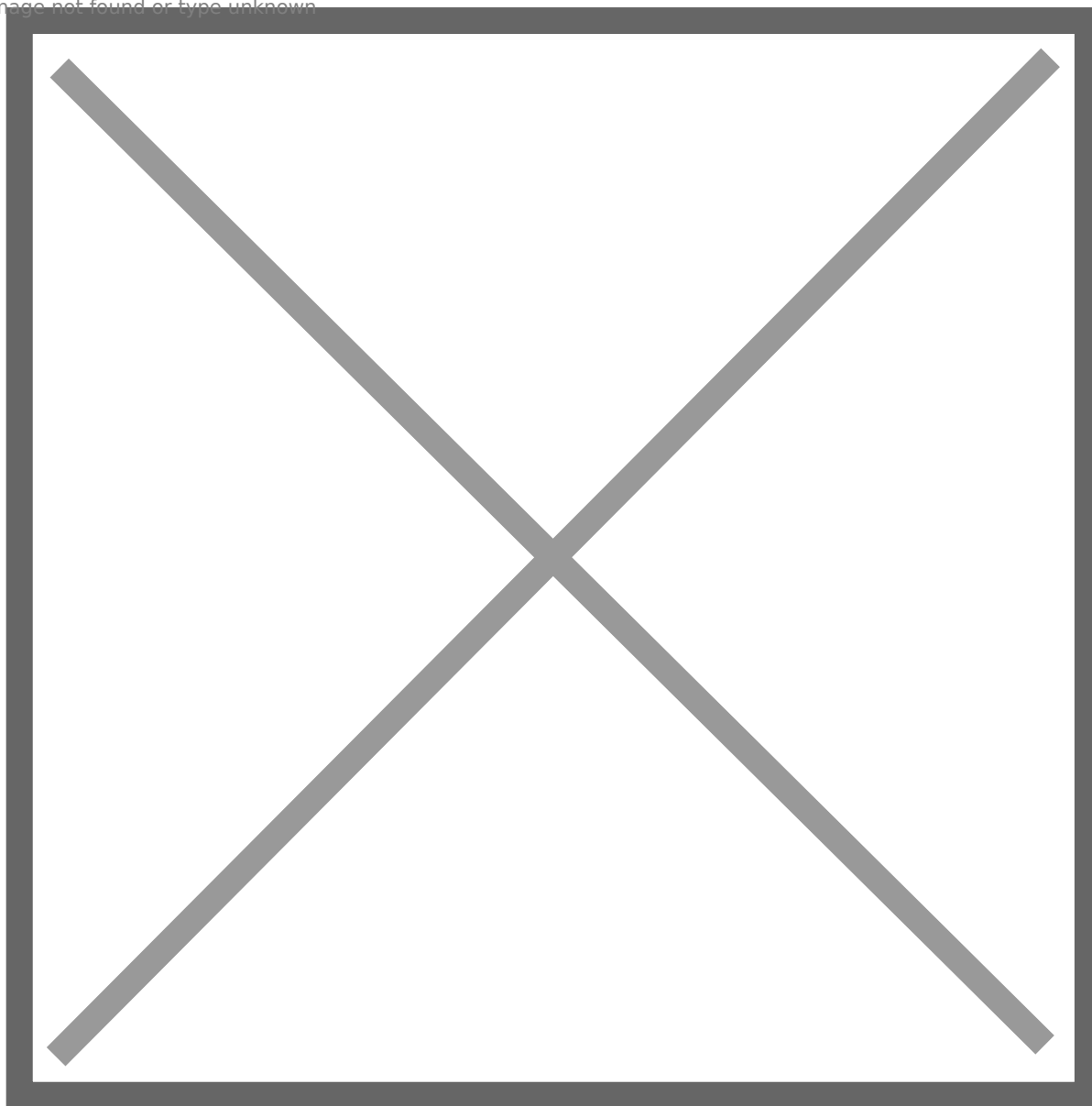
## Χοιρινό μπούτι με μέλι και μουστάρδα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Συστατικά

2 κιλά ρολό μπούτι χοιρινό σε δίχτυ

αλάτι

πιπέρι

ελαιόλαδο

μερικά κλαδιά δεντρολίβανο, θυμάρι  
4 κ.σ. βούτυρο  
2 σκ. σκόρδο  
100 γρ. πικάντικη μουστάρδα  
πουρές πατάτας, για το σερβίρισμα  
Για το γλάσο

250 γρ. μαύρη ζάχαρη  
250 γρ. μέλι  
1 κ.σ. μείγμα 5 μπαχαρικών

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ίσως το καλύτερο χοιρινό που έχετε φάει!

Αλατοπιπερώνουμε πολύ καλά το μπούτι το οποίο είναι τυλιγμένο με δίχτυ και το αλείφουμε με ελαιόλαδο.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι σε δυνατή φωτιά, δίνουμε χρώμα στο κρέας μας από όλες τις πλευρές.

Απλώνουμε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο και από πάνω βάζουμε λαδόκολλα. Φτιάχνουμε ένα "στρωματάκι" μυρωδικών απλώνοντας αρκετά κλωνάρια από δεντρολίβανο και από θυμάρι.

Μόλις πάρει χρώμα το κρέας μας από όλες τις πλευρές το βάζουμε πάνω από τα μυρωδικά μας. Στο ίδιο τηγάνι, λιώνουμε εκτός φωτιάς το βούτυρο μαζί με 2 σκελίδες σκόρδο. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο πάνω από το κρέας μας.

Τυλίγουμε το κρέας μας με τη λαδόκολλα σαν μία καραμέλα. Το σκεπάζουμε και με το αλουμινόχαρτο και το βάζουμε πάνω σε ένα ταψί με σχάρα.

Ψήνουμε για 2 1/2 ώρες στους 180ο C στον αέρα.

Μετά από 2 1/2 ώρες το βγάζουμε από τον φούρνο και κόβουμε με ένα ψαλίδι το δίχτυ μας.

Για το γλάσο

Βάζουμε σε ένα μικρό κατσαρολάκι τα υλικά για το γλάσο και ζεσταίνουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

Αλείφουμε με την καυτερή μουστάρδα το ρολό και βάζουμε από πάνω το γλάσο μας.

Βάζουμε το ρολό πίσω στον φούρνο για 30 λεπτά. Κάθε 5 λεπτά ανοίγουμε τον φούρνο και βάζουμε το γλάσο από πάνω.

Αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε να ξεκουραστεί λίγο το κρέας και σερβίρουμε σε φέτες με πουρέ πατάτας.

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)