



Χοιρινό ρολό στη λαδόκολλα γεμιστό
με τυριά, πιπεριές και λιαστή ντομάτα
και καραμελωμένες πατατούλες baby στο φούρνο
(Συνταγή για 8 άτομα)

Υλικά:

...για το χοιρινό ρολό:

- 2 κιλά χοιρινή πανσέτα ή χοιρινό λαιμό
- 400 γραμ. κεφαλοτύρι ή σκληρό τυρί
- 400 γραμ. τυρί edam
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 1 πράσινη πιπεριά
- 5-6 κομμάτια λιαστή ντομάτα
- 8 φέτες μπέικον
- 4 φρυγανιές
- 3 σκελίδες σκόρδο
- δεντρολίβανο (ποσότητα κατά προτίμηση)
- αλάτι
- πιπέρι

...για τις πατατούλες φούρνου:

- 2 κιλά πατατούλες baby



- 2 καρότα κομμένα σε μπαστουνάκια
- 3 κ.β. φρεσκοκομμένο πράσο
- 2-3 σκελίδες σκόρδο
- 1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο
- χυμό από 3 πορτοκάλια
- χυμό από 1 λεμόνι
- 2 κ.β. βαλσαμικό ξύδι
- 1 κ.β. μέλι
- 1 κ.β. γλυκιά πάπρικα
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση:

...για το χοιρινό ρολό:

- Ανοίγουμε το χοιρινό κρέας τοποθετημένο πάνω στη λαδόκολλα.
- Χτυπάμε τη φρυγανιά σε τρίμμα στο multi moulinette με το σκόρδο και το δεντρολίβανο.
- Ψιλοκόβουμε τις δύο πιπεριές.
- Τρίβουμε τα τυριά.
- Απλώνουμε πάνω στο κρέας την τριμμένη φρυγανιά με το σκόρδο και το δεντρολίβανο.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά με όποια σειρά θέλουμε.

- Τυλίγουμε το κρέας σε ρολό, το δένουμε με σπάγκο και το τυλίγουμε με τη λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο.
- Το τοποθετούμε σε ταψί ιδανικά πάνω σε μία σχάρα.
- Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 200° C και ψήνουμε το κρέας για 1 ώρα. Χαμηλώνουμε στους 150° C και ψήνουμε για άλλες 3 ώρες. Στη συνέχεια χαράζουμε με μαχαίρι τη λαδόκολλα με το αλουμινόχαρτο, το ανοίγουμε και ψήνουμε το κρέας για 1 επιπλέον ώρα μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές.

...για τις πατατούλες φούρνου:

- Τοποθετούμε ιδανικά σε γάστρα (ή σε ταψί) τις πατάτες, τα καρότα, το πράσο και όλα τα υπόλοιπα υλικά.
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, για να απλωθεί το μέλι παντού.
- Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 200° C και ψήνουμε τις πατάτες για 1 περίπου ώρα με κλειστό το καπάκι (ή με αλουμινόχαρτο, αν χρησιμοποιούμε ταψί).
- Ανοίγουμε το καπάκι και ψήνουμε για ½ επιπλέον ώρα, αφού προσθέσουμε λίγο ακόμη ελαιόλαδο.

Σημείωση: Σερβίρουμε ιδανικά με σως από μουστάρδα, ελαιόλαδο, μέλι και βαλσαμικό ξύδι.

Καλή σας όρεξη!