

פסטרמה הודו בסילאן ורוטב סויה

אופן הכנת המתכון:

המצרכים :

- חצי חזה הודו נקבה נקי מעור ומשומן.

המרינדה:

- כוס מים רותחים.
- כף מלח גס.
- כף סוכר.
- 2 כפות רוטב סויה.
- 2 כפות פפריקה מתוקה.
- 1 כפית ג'ינג'ר מגורר.
- 4 שיני שום כתושות.

לציפוי הנתח:

- 4 כפות סילאן.
- 2 כפות שמן.
- 1 כף סויה.
- 1 כפית פפריקה מתוקה.
- חצי כפית שבבי צ'ילי יבש חריף.

אופן ההכנה:

1. קושרים את נתח ההודו בחוט שמשון, כך שמקפלים פנימה את הקצוות הדקים (הרעיון הוא ליצור נתח אחיד בעוביו לאפייה, שגם יהיה קל לפריסה בהמשך).
2. **מכינים את המרינדה:** מערבבים מלח וסוכר במים רותחים, עד להמסה ומצננים לחלוטין. מערבבים בתבנית אינגליש קייק את המים המתובלים עם יתר חומרי המרינדה. מניחים את הנתח בתוך המשרה. מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר ליממה. משתדלים להפוך את הנתח בתוך המרינדה כל שש-שמונה שעות.
3. שעה לפני הצלייה מוציאים את הנתח מהמקרר ומניחים על רשת מעל לתבנית.
4. מחממים תנור ל- 250 מעלות.
5. מערבבים את חומרי הציפוי, ומורחים בהם את הנתח.
6. יוצקים כוס וחצי מים לתבנית שמתחת לרשת כדי ליצור סביבה לחה.
7. מכניסים את נתח ההודו המונח על גבי הרשת ומעל התבנית ל- 10 דקות. מורידים את חום התנור ל- 160 מעלות ואופים למשך שעה.
8. חשוב: מניחים לנתח להתקרר 15 דקות לפני שמנסים לפרוס.
9. מגישים חם או מצננים לגמרי ומכניסים למקרר.
10. כריך 1: ממרח זיתים, חסה, מלפפון ירוק, חרדל דיז'ון.
11. כריך 2: ממרח אבוקדו, חסה, עגבניה.
12. כריך 3: ממרח עגבניות, חסה ופלפל קלוי.