

Aurinkokuivatuilla tomaateilla ja basilikalla täytetty kalkkunanfileerulla

Ainekset

1 kpl (n. 1,8 kg) Hemmanetin laidunkalkkunan rintafilee
200 g maustamatonta tuorejuustoa
150 g aurinkokuivattuja tomaatteja öljyssä
1 ruukillinen basilikaa
3 tl suolaa
Mustapippuria

Tee näin

Lämmitä uuni 200 °C asteeseen. Aseta kalkkunanfilee nahkapuoli alaspäin. Leikkaa viilto fileeseen noin 1,5 cm sen reunasta lävistämättä fileettä, niin että viilto päättyy noin 1,5 cm vastakkaisesta puolesta. Jatka leikkaamalla samanlainen viilto 1,5 cm edellisestä viillosta vastakkaiselta puolelta taas jääden 1,5 cm reunasta; jatka viiltojen tekemistä vuorotellen kummastakin suunnasta 1,5 cm välein, niin että saat avattua fileen 1,5 cm:n paksuiseksi laataksi. Asettele avattu kalkkunanfilee nahkapuoli alaspäin. Hiero fileeseen suolaa ja pippuria.

Säilytä aurinkokuivatuista tomaateista poiskaadettu öljy. Hienonna aurinkokuivatut tomaatit sekä basilika ja sekoita ne tuorejuuston kanssa. Levitä tuorejuustoseos rintafileen päälle ja pyöritä se rullaksi. Voit kiinnittää rullan paistamista varten puuvillalangoilla. Pensselöi fileerullaa aurinkokuivattujen tomaattien öljyllä. Paista uunin keskiosassa, kunnes sisälämpötila on noin 70 astetta (noin 1 t 45 min). Anna kalkkunanfileerullan vetäytyä noin 15 minuuttia uunista poistamisen jälkeen. Tarjoile siivutettuna heti lämpimänä tai jäähtyneenä.