



Luumukalkkunarullat hapankaalilla (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

700 g	kalkkunan rintafilee leikkeitä (noin 80 g/kpl) ripaus pippurisekoitusta
70 g	luumuja
Täyte:	
1 rkl	öljyä
90–100 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia hyvin valutettuna
40 g	sipulia pilkottuna
70 g	pekonia tai savukinkkukuutioita
1 kpl	valkosipulinkynsi puristettuna ripaus valkopippuria

Ruokaohje

- 1 Paista täytteen ainekset keskenään öljyssä ja mausta valkopippurilla. Levitä kalkkunapihvit työlaudalle ja ripottele hieman pippurisekoitusta pihvien päälle.
- 2 Nosta täytettä runsas ruokalusikallinen joka pihville ja lisää myös luumut jokaiseen. Kääri rullalle ja kiinnitä hammastikulla niin, ettei täyte pääse valumaan pois.
- 3 Paista rullat pannulla kauniin ruskeiksi ja nosta uunivuokaan, lisää pannuun vettä (noin 2dl) ja tarkista maku. Halutessasi voit maustaa veden kanafondilla (1 rkl).
- 4 Lisää huuhdeliemi uunivuokaan, peitä vuoka foliolla tai kannella. Kypsennä 170 asteisessa uunissa noin 30–40 minuuttia. Valmista kastike paistoliemestä.

