

## Φιλέτο γαλοπούλας σε σάλτσα βουτύρου

### Υλικά

- 1kg φιλέτο γαλοπούλας
- **50g Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι (Κωδ. 50634CL)**
- **200g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)**
- 50g ηλιέλαιο

### Για τη γέμιση

- 100g μανούρι τριμμένο
- **20g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- 40g χοντροσπασμένο φιστίκι Αιγίνης
- 40g πέρλες ροδιού
- 50g goji berry (μαλακωμένα σε γλυκό κρασί προαιρετικά)
- 1 κ .σ. εστραγκόν ψιλοκομμένο
- 2 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

### Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε στον πάγκο το φιλέτο και το ετοιμάζουμε για ρολό.
2. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη γέμιση. Την απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια του κρέατος.
3. Κλείνουμε προσεκτικά σε ρολό και δένουμε με σπάγκο σε 2-3 σημεία.
4. Μαρινάρουμε τη γαλοπούλα με τη Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι την οποία έχουμε αραιώσει με το λάδι, χρησιμοποιώντας ένα πινέλο.
5. Βάζουμε τη σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass σε πυρίμαχο σκεύος. Κόβουμε το ρολό σε 2-3 μεγάλες μερίδες και τις τοποθετούμε πάνω στη σάλτσα. Γαρνίρουμε με τις πέρλες από το ρόδι.

### Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε ταψί με λευκό κρασί και ψήνουμε στους 170 °C για 60 λεπτά.

Ως συνοδευτικό προτείνουμε πιλάφι με κουκουνάρι και φρέσκο κρεμμυδάκι.

