

## Τερίνα γαλοπούλα με γλάσο γλυκιάς τομάτας

### Υλικά

- 1kg κιμάς γαλοπούλας
- 110g Combi® Πουλερικών με Πιπεριές (Κωδ. 45600)
- 200g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 150g Chutney Τομάτας (Κωδ. 55404)
- 5g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)
- 12g Ζελέ Aspic (Κωδ. 711)
- 100g τριμμένο κεφαλοτύρι
- 100g κολοκύθα ψημένη

### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τον κιμά με το Combi® Πουλερικών σύμφωνα με τις οδηγίες και ζυμώνουμε.
2. Σε φόρμα της αρεσκείας μας απλώνουμε στη βάση και περιμετρικά τον κιμά.
3. Γεμίζουμε διαδοχικά με τη Γέμιση Μανιταριών, την κολοκύθα καρυκευμένη με το Καρύκευμα Rub Golden και ανακατεμένη με το κεφαλοτύρι.
4. Κλείνουμε με τον υπόλοιπο κιμά και αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει.
5. Σε κατσαrolάκι με 50g καυτό νερό ανακατεύουμε το Aspic μέχρι να διαλυθεί.
6. Ενσωματώνουμε το Chutney Τομάτας.
7. Μόλις πέσει η θερμοκρασία του γλάσου ξεφορμάρουμε την τερίνα και το περιχύνουμε σε όλη την επιφάνειά της.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο σε αντικολλητικό ταψί στους 180°C για 45 λεπτά περίπου.

