

## Γαλοπούλα με Cheese & Bacon Melt

### Υλικά

- 1kg φιλέτο γαλοπούλας
- **8g Καρύκευμα Chicken Roll II (Κωδ. 40115)**
- **30g Μαρινάτα BBQ Lovers (Κωδ. 50648)**
- **250g Cheese & Bacon Melt (Κωδ. 55508)**
- 10–15 πολύ λεπτές φέτες παντσέτας
- 80g σπανάκι σε φύλλα

### Εκτέλεση

1. Προετοιμάζουμε το φιλέτο για ρολό. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Chicken Roll II.
2. Κόβουμε σε μαστουνάκια την Cheese & Bacon Melt και τοποθετούμε κατά μήκος της γαλοπούλας.
3. Απλώνουμε το σπανάκι σε όλη την επιφάνεια και κλείνουμε σε ρολό.
4. Βάζουμε τις λεπτοκομμένες φέτες της παντσέτας τη μία δίπλα στην άλλη και τοποθετούμε το ρολό επάνω.
5. Τυλίγουμε και δένουμε με σπάγκο για να κρατήσει το ρολό το σχήμα του.
6. Περνάμε με πινέλο περιμετρικά με τη Μαρινάτα BBQ Lovers.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 45-50 λεπτά. Κόβουμε σε μερίδες όταν είναι χλιαρό.