

Γαλοπούλα Rolls



Γειά σας! Πως πάνε οι γιορτές; Ελπίζω όλα πολύ καλά... Θυμάστε εκείνα τα ρολλάκια που είχαμε φτιάξει πέρυσι με τη φίλη μου τη Μαρία από τη Ξάνθη; Είχαν μέσα χοιρινό κιμά. Τα δοκίμασα εχθές με λίγη γαλοπούλα που τελικά μας έμεινε από το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι (Δεν έφτεγε οτι δε άρεσε, απλά και τα υπόλοιπα φαγητά στο τραπέζι ήταν αντάξια της και έτσι περίσσεψε λίγο που δε χρειάστηκε να πάει χαμένο!).

Η παρακάτω παραλλαγή της συνταγής βγήκε πιο ελαφριά και κατά την ταπεινή μου άποψη πιο ισορροπημένη. Ο συνδυασμός με το μέλι και το κάρυ νομίζω πως πάει καλύτερα στα πουλερικά από οτι στο χοιρινό. Δοκιμάστε το, βγάλτε τα δικά σας συμπεράσματα και αν θέλετε αφήστε κάποιο σχόλιο.

ΥΛΙΚΑ (για 8 rolls):

1 πακέτο Φύλλο Κρούστας (4 φύλλα)
500 γραμ. ψαχνό έτοιμης ψημένης γαλοπούλας
1 Πράσο
2 σκελίδες Σκόρδο
1κουτ. γλυκού Κάρυ
1 Αυγό
4κουτ. σούπας Μέλι
1κουτ. σούπας Ελαιόλαδο
Αλάτι & Πιπέρι
Λίγο Σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και προσθέτουμε το κάρυ, για να σοταριστεί μέχρι να γίνει ελαφρά καστανό και να αναδυθεί το πλούσιο άρωμά του. Σχεδόν αμέσως Ψιλοκόβουμε και προσθέτουμε το σκόρδο. Στη συνέχεια κόβουμε σε κυβάκια τη γαλοπούλα και την ρίχνουμε στο τηγάνι μαζί με το πράσο που έχουμε κόψει σε φεγγαράκια. Σοτάρουμε όλα τα υλικά μαζί για άλλα 5 λεπτά. Κόβουμε τα φύλλα (κατά μήκος) στη μέση. Αλείφουμε κάθε φύλλο με αυγό (ελαφρά χτυπημένο) και τοποθετούμε στο κέντρο του μία ποσότητα από το μίγμα με τον κιμά. Τυλίγουμε προσεκτικά στο σχήμα των γνωστών μας σπρινγκ-ρολς (γυρνάμε, δηλαδή, προς τα μέσα την επάνω και κάτω άκρη και μετά τυλίγουμε (ρολάρουμε) για να κλείσει καλά). Προσέχουμε το φύλλο να αγκαλιάζει σφιχτά τη γέμιση, για να μη διαλυθούν στο ψήσιμο. Παράλληλα, ζεσταίνουμε λίγο το μέλι στο φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετούμε τα pork rolls σε ταψί φούρνου, ντυμένο με λαδόκολλα. Τα “μελώνουμε” με ένα πινέλο, για να γλυκαθούν. Πασπαλίζουμε με λίγο σουσάμι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200 βαθμούς για 15? λεπτά. Σερβίρουμε με μία γλυκόξινη ημικαυτερή σάλτσα ή μία ενδιαφέρουσα σάλτσα μήλου που θα βάλω στο site την άλλη εβδομάδα (Δεν την έχω τελειώσει ακόμα ☐ Φιλιάαα

