



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig risnudelsallad med kalkonlårstek, kokosdressing, mynta och koriander

Kalkonlårstek

Kalkonlårstek 300 g

● Salt ½ tsk

Kokosdressing

Lime 1 st

Coconut cream 1 förp

Fisksås 1 ½ msk

Nudelsallad

Risnudlar ½ förp

Morot 2 st

Selleristjälk 1 st

Grön chili 1 st

Rödlök 1 st

Mynta 20 g

Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Kalkonlårstek:** Krydda kalkonlårstek med salt runtom. Hetta upp olja i en stekpanna och stek köttet på fettsidan ca 3 min, tills den fått fin färg och har en krispig yta. Vänd köttet och stek ca 2 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 25-30 min, tills den är genomstekt.

3. **Kokosdressing:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg i en skål och blanda med coconut cream, fisksås och pressad saft från limen.

4. **Nudelsallad:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten. Lägg de kokta nudlarna i en rymlig bunke. Klipp gärna sönder nudlarna lite med en sax så blir de lättare att blanda med dressing.

5. **Nudelsallad:** Skala och skär morot i tunna strimlor. Skiva selleristjälk och grön chili tunt. Strimla rödlök. Plocka mynta och koriander. Blanda ner alla skurna grönsaker och örter med kokosdressing och kokta nudlar.

6. Skär kalkonstek i tunna skivor (skär köttet mot fibrerna).

7. Servera krämig nudelsallad med kalkonlårstek.