



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska kalkonfärsbullar med sesamdressad morotssallad, pak choy och sweet-chilisås

Morotssallad

Sesamolja ½ msk

- Socker 1 tsk
 - Vitvinsvinäger 1 tsk
- Morot 2 st
Ingefära ½ bit

Kalkonfärsbullar

- Ingefära ½ bit
Kalkonfärs 300 g
Ströbröd ¼ förp
Chili flakes 2 krm
- Salt ½ tsk

Pak choy

Pak choy 1 st

Till servering

- Jasminris 135 g
Sweet chilisås 1 förp

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker,
Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Morotssallad:** Blanda sesamolja, vitvinsvinäger, socker och salt i en bunke. Skala och grovriv morötter. Skala och finriv ingefära. Blanda ner allt i bunken med dressing.
4. **Kalkonfärsbullar:** Skala och finriv ingefära. Lägg ingefära och kalkonfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, chili flakes och salt. Forma till ca 8 köttbullar, lägg på ett fat.
5. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek köttbullarna runt om ca 5 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 7 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Pak choy:** Klyfta pak choy. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy på hög värme ca 3 min, tills den fått ordentligt med färg. Krydda med lite salt.
7. Servera asiatiska kalkonfärsbullar med stekt pak choy, morotssallad, jasminris och sweet-chilisås.