



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-stekt kalkon med sweet dirty fries, grön chili och vitlökssås

Sweet dirty fries

Sötpotatis 2 st
● Bakplåtspapper 1 st
Grön chili 1 st

Kålsallad

● Rödvinvinäger 2 msk
Dijonsenap 2 tsk
● Salt ½ tsk
Vitkål 300 g
Rödlök 1 st

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt ½ krm

BBQ-stekt kalkonfärs

Kalkonfärs 300 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt ½ tsk
BBQ-sås 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Olja, Rödvinvinäger,
Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Sweet dirty fries:** Skär sötpotatis i tunna pommes frites-liknande stavar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills de är mjuka och har fått fin färg. Finstrimla grön chili. Strö grön chili och ringla lite av vitlökssåsen över sötpotatisen precis innan servering.
3. **Kålsallad:** Blanda rödvinvinäger, olivolja, dijonsenap, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Finstrimla vitkål och rödlök. Blanda ner allt i bunken.
4. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.
5. **BBQ-stekt kalkonfärs:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek kalkonfärs och pressad vitlök ca 5 min, tills den fått en fin stekyta. Krydda med salt och blanda ner BBQ-såsen. Låt koka ihop ca 1 min.
6. Servera BBQ-stekt kalkonfärs med sweet dirty fries, kålsallad och vitlökssås.