



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk kalkonfärs med kimchi och risnudlar

Kimchi

Tomatpuré 1 förp
 ● Vitvinsvinäger ½ msk
 Malen ingefära 1 påse
 Chili flakes ½-1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 ● Socker ½ msk
 ● Salt 1 krm
 Salladskål 300 g

Kalkonfärs

Salladslök ¾ förp
 ● Olja 1 msk
 Kalkonfärs 300 g
 ● Salt 2 krm
 Malen ingefära 1 påse
 Vitlök 2 klyftor
 ● Vatten 1 dl
 Kycklingbuljong ½ påse
 ● Socker 1 tsb

Till servering

Risnudlar ½ förp
 Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,
 Vitvinsvinäger

1. Koka upp vatten i en kastrull till nudelkoken i steg 3.
2. **Kimchi:** Blanda tomatpuré, vitvinsvinäger, malen ingefära, chili flakes (efter smak), pressad vitlök, socker och salt i en bunke. Strimla salladskål och lägg i bunken med dressing. Blanda väl.
3. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola sedan kallt.
4. **Kalkonfärs:** Skär salladslök i stavar. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs med salt på hög värme ca 4 min. Tillsätt salladslök, malen ingefära, pressad vitlök, vatten, kycklingbuljong och socker. Fräs ytterligare ca 3 min, tills färsen är helt genomstekt.
5. Servera asiatisk kalkonfärs med kimchi och risnudlar. Toppa med koriander.