



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakta.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilderna.

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

14

Keemacurry med kalkonfärs, koriander och basmatiris

Keemacurry

Ingefära ½ bit
 Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 1 st
 Curry ½ msk
 Spiskummin ½ tsk
 Kalkonfärs 300 g
 Lime 1 st
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Neutral olja 1 tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 1 dl
 Koriander 20 g
 Gurka 1 st

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Currypasta:** Skala ingefära. Grovhacka schalottenlök, ingefära och vitlök. Lägg allt i en mixerbunke och mixa med stavmixer tills det är finfördelat.
3. **Keemacurry:** Tärna tomat. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs currypasta, curry och spiskummin ca 3 min, under omrörning så att det inte bränner. Tillsätt kalkonfärs och fräs ytterligare ca 4 min. Rör ner tomat och stek ytterligare ca 10 min, på medelvärme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
4. Grovhacka koriander. Skär gurka i stavar och ställ i glas.
5. **Keemacurry:** Ta från värmen och smaka av med pressad limesaft, lite salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa keemacurry med koriander. Servera med basmatiris och gurkstavar.