



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bulgogisteok kalkonfärs med nudlar och mangosallad

Mangosallad

Lime 1 st
Mango 1 st
Rödlök ½ st
🏠 Salt

Woksås

Rött äpple 1 st
Japansk soja 2 msk
Sesamolja ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta

Bulgogisteok kalkonfärs

Kalkonfärs 300 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Risnudlar ½ förp
Romansallad 1 st

1. Bryt risnudlar i mindre bitar och koka enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Mangosallad:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Skala och tärna mango. Strimla rödlök. Lägg allt i en salladsskål. Smaka av med pressad saft från limen och lite salt.
3. **Woksås:** Grovriv äpple. Blanda äpple, vatten, japansk soja, socker, vitvinsvinäger, pressad vitlök och sesamolja i en bunke.
4. **Bulgogisteok kalkonfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller stekpanna. Fräs kalkonfärsen tills den fått fin färg, ca 3 min. Blanda ner woksåsen. Låt fräsa ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Bryt blad från romansallad och lägg på ett fat.
6. Fyll salladsblad med bulgogisteok kalkonfärs, mangosallad och risnudlar. Rulla ihop och ät direkt.