



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad peruansk kalkon med tomat- och koriandersalsa och vitlökssås

Tillbehör

Bulgur 125 g

Marinerad kalkon

Paprikapulver 1 ½ tsk

Spiskummin 1 tsk

Kalkonlårstek 300 g

🏠 Rödvinvinäger ½ msk

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Socker ½ tsk

Tomat- och koriandersalsa

Rödlök 1 st

Tomat 1 st

Grön paprika 1 st

Koriander 20 g

Lime 1 st

Chili flakes 1 ½ krm

🏠 Olivolja ½ msk

🏠 Salt 1 krm

Vitlökssås

Matyoghurt 1 dl

🏠 Vitlök ½ klyfta

🏠 Salt ½ krm

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.

3. **Marinerad kalkon:** Blanda rödvinvinäger, pressad vitlök, paprikapulver, spiskummin, salt och socker i en bunke. Skär bort fettkappan på kalkonlårsteken. Skär sedan köttet i mindre bitar, ca 3x3 cm. Lägg ner kalkonbitarna i marinaden och låt marinera minst 15 min.

4. **Tomat- och koriandersalsa:** Finhacka rödlök. Skär tomat och paprika i små tärningar. Grovhacka koriander. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda allt i en skål. Tillsätt pressad saft från den använda limen, olivolja, salt och chili flakes.

5. **Vitlökssås:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och salt i en liten skål.

6. Trä upp kalkonbitarna på grillspett. Stek eller grilla kalkonen ca 3 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills kalkonen är genomstekt (innertemp 72°C).

7. Servera nygrillad kalkon med bulgur, vitlökssås och tomat- och koriandersalsa.