



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Grillat kalkonspett med ljummen asiatisk bulgursallad och limesmör

Limesmör

- Lime, rivet skal 1 st
- 🏠 Smör 25 g
- 🏠 Salt ½ krm
- 🏠 Svartpeppar

Lime- och chilidressing

- Röd chili ½ st
- Lime, pressad saft 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Japansk soja 2 msk
- 🏠 Socker 1 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk

Grillade kalkonspett

- Kalkonlårstek 300 g
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Grillspett

Asiatisk bulgursallad

- Morot 2 st
- Pak choy 1 st
- Bulgur 125 g
- Koriander 20 g

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
- Limesmör:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg skalet i en liten skål tillsammans med smör, salt och lite nymald svartpeppar. Mosa ihop med en gaffel.
- Lime- och chilidressing:** Finhacka röd chili och lägg i en skål. Blanda med pressad saft från den använda limen, pressad vitlök, socker, vitvinsvinäger och japansk soja.
- Kalkonspett:** Skär bort fettkappan på kalkonlårsteken. Skär sedan köttet i mindre bitar, ca 3x3 cm. Krydda köttet med salt och lite nymald svartpeppar. Ringla över lite olivolja. Trä upp köttet på grillspett.
- Grilla eller stek kalkonspetten i en stekpanna med lite olivolja, ca 3 min per sida. Lägg över spetten i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
- Sallad:** Hyvla tunna remsor av morötter med en potatisskalare. Finstrimla pak choy och grovhacka koriander. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med kokt bulgur.
- Blanda ihop salladen med lime- och chilidressing. Servera nygrillade kalkonspett med limesmör och ljummen asiatisk bulgursallad.