



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk kalkonwok med cashewnötter och paprika

Woksås

Japansk soja ½ förp
Kinesisk soja ½ förp
Malen ingefära 1 påse
Majsstärkelse ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Socker 1 msk

Wok

Röd paprika 1 st
Grön paprika 1 st
Kalkonlårstek 300 g
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 125 g
Cashewnötter 40 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Woksås:** Blanda japansk soja, kinesisk soja, vatten, malen ingefära, socker och majsstärkelse i en skål.
3. **Kinesisk kalkonwok:** Skär röd och grön paprika i bitar (ca 2x2 cm). Skär bort fettkappan på kalkonlårstek och strimla sedan köttet.
4. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna och stek kalkonen ca 3 min. Tillsätt woksåsen och paprikan. Koka ca 5 min, tills såsen tjocknat lite och kalkonen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
5. Servera kinesisk kalkonwok med jasminris och cashewnötter.