



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärscurry med kokosmjölk

Kalkonfärscurry

Vitkål 200 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Kalkonfärs 300 g
 Malen ingefära 1 tsk
 Curry 1 tsk
 Kokosmjölk ½ förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Sambal oelek 1 tsk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Vatten 1 ½ dl
 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

Till servering

Jasminris 125 g
 Röd paprika 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Strimla vitkål. Klyfta bananschalottenlök.
3. **Kalkonfärscurry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs kalkonfärs med salt på hög värme ca 3 min.
4. Sänk till medelvärme. Tillsätt vitkål, sambal oelek (valfritt), malen ingefära, curry, tomatpuré, vitvinsvinäger, kokosmjölk, vatten och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Tillsätt bananschalottenlök och sjud ytterligare ca 2 min under lock.
5. Tärna röd paprika.
6. Strö paprikabitar över grytan med kalkonfärscurry. Servera med nykokt jasminris.