



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska kalkonfärsbullar med sesamdressad morotssallad, pak choy och sweet-chilisås

Morotssallad

Sesamolja ½ msk
Morot 2 st
Ingefära ½ bit
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt

Kalkonfärsbullar

Ingefära ½ bit
Kalkonfärs 300 g
🏠 Ströbröd 1 msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Neutral olja

Pak choy

Pak choy 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Till servering

Jasminris 125 g
Sweet chilisås 1 förp

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Morotssallad:** Blanda sesamolja, vitvinsvinäger, socker och salt i en bunke. Skala och grovriv morötter. Skala och finriv ingefära. Blanda ner allt i bunken med dressing.
4. **Kalkonfärsbullar:** Skala och finriv ingefära. Lägg ingefära och kalkonfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, sambal oelek och salt. Forma till ca 8 köttbullar, lägg på ett fat.
5. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek köttbullarna runt om ca 5 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 7 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Pak choy:** Klyfta pak choy. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy på hög värme ca 3 min, tills den fått ordentligt med färg. Krydda med lite salt.
7. Servera asiatiska kalkonfärsbullar med stekt pak choy, morotssallad, jasminris och sweet-chilisås.