



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilagan

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

Points® värde per portion **14**

Keemacurry med kalkonfärs, koriander och basmatiris

Till servering

Basmatiris 1 dl
Koriander 20 g
Gurka 1 st

Currypasta

Ingefära ½ bit
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta

Keemacurry

Tomat 1 st
Curry ½ msk
Spiskummin ½ tsk
Kalkonfärs 300 g
Lime 1 st
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

- 1. Ris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Currypasta:** Skala ingefära. Grovhacka schalottenlök, ingefära och vitlök. Lägg allt i en mixerbunke och mixa med stavmixer tills det är finfördelat.
- 3. Keemacurry:** Tärna tomat. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs currypasta, curry och spiskummin ca 3 min, under omrörning så att det inte bränner. Tillsätt kalkonfärs och fräs ytterligare ca 4 min. Rör ner tomat och stek ytterligare ca 10 min, på medelvärme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- 4. Till servering:** Grovhacka koriander. Skär gurka i stavar och ställ i glas.
- 5. Keemacurry:** Ta från värmen och smaka av med pressad limesaft, lite salt och nymald svartpeppar.
- 6. Servering:** Toppa keemacurry med koriander. Servera med basmatiris och gurkstavar.