



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kinesisk kalkonwok med ingefära, vitlök och pak choy

### Woksås

Ingefära 1 bit  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk soja 2 msk  
Kinesisk soja 1 ½ msk

🏠 Neutral olja  
🏠 Vetemjöl ½ msk  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Vatten 1 dl

### Kalkonwok

Pak choy 1 st  
Röd paprika 1 st  
Kalkonlårstek 300 g  
Chili flakes

🏠 Neutral olja  
🏠 Salt  
🏠 Vetemjöl

### Till servering

Jasminris 125 g

- 1. Woksås:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Hetta upp neutral olja i en liten kastrull. Fräs vitlök och ingefära ca 1 min, pudra ner vetemjöl och blanda runt. Blanda ner japansk soja, kinesisk soja, socker och vatten. Låt sjuda ca 3 min.
- 2. Koka jasminris** enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Förberedelse:** Skär pak choy och röd paprika i mindre bitar. Skär bort fettkappan på kalkonlårsteken. Skär sedan köttet i tunna strimlor. Lägg kalkonköttet på ett fat eller i en rymlig bunke. Krydda köttet med lite salt och blanda med vetemjöl.
- 4. Kalkonwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs köttet tills de fått fin yta och är helt genomstekt, ca 5 min. Lägg över på ett fat med hushållspapper och låt rinna av. Torka ur woken.
- 5. Tillsätt lite mer olja** till woken. Fräs alla grönsaker ca 1 min, krydda med lite salt. Tillsätt det stekta kalkonköttet och woksås. Låt koka ihop ca 1/2 min.
- 6. Strö lite chili flakes** över woken. Servera med nykokt jasminris.