



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Turkey ginger - kalkonwok med cashewnötter, ingefära och färsk chili

Till servering

Jasminris 125 g

Woksås

Japansk soja 50 ml

Majsstärkelse 2 tsk

🏠 Vatten 2 dl

🏠 Socker 1 msk

Kalkonwok

Kalkonfärs 300 g

Gul lök 1 st

Ingefära 1 bit

Röd chili 1 st

Vitlök 2 klyftor

Cashewnötter 40 g

🏠 Neutral olja

Lime- och pakchoysallad

Pak choy 1 st

Lime 1 st

🏠 Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, socker och majsstärkelse i en skål.

3. **Förberedelse kalkonwok:** Skala och finhacka ingefära och klyfta gul lök. Skiva röd chili, tänk på att färsk chili kan variera i hetta så smaka er gärna fram till lagom mängd.

4. **Lime- och pakchoysallad:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en bunke. Finstrimla pakchoy och blanda ner i bunken. Krydda med lite salt.

5. **Kalkonwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 5 min, tills den börjar få fin färg. Tillsätt lök, ingefära och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner woksås, cashewnötter och röd chili. Låt koka ihop ca ½ min.

6. Servera kalkonwok med jasminris och pakchoysallad.