



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  
Tomatpuré ½ förp  
Kokosmjölk 1 förp  
Kycklingbuljong 1 påse  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Vatten 1 ½ dl

## Till servering

Jasminris 125 g  
Röd paprika 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Strimla vitkål. Klyfta bananschalottenlök. Tärna röd paprika.
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, malen ingefära, curry, tomatpuré, vitvinsvinäger, kokosmjölk, vatten och kycklingbuljong. Sjud ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt. Tillsätt bananschalottenlök och sjud ytterligare ca 2 min under lock.
5. Strö paprikabitar över grytan med kalkonfärscurry. Servera med nykokt jasminris.