



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 135 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 nykockt jasminris.