



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärsbollar i ingefärsbuljong med nudlar och koriander

Kalkonfärsbollar

Ingefära ½ bit
Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
Kalkonfärs 300 g
Ströbröd 2 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Äggula 1 st
🏠 Neutral olja

Ingefärsbuljong

Ingefära ½ bit
Broccoli 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kycklingbuljong 1 påse
Japansk sojasås 2 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Socker ½ tsk

Chiliolja

Srirachasås ½ förp
🏠 Neutral olja 1 msk

Till servering

Koriander 10 g
Äggnudlar, (125 g) 1 förp

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till nudlarna i punkt 2.
2. **Förberedelser:** Skala ingefära. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Finhacka hälften av koriandern och grovhacka hälften. Ställ den grovhackade koriandern i kylen till servering. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Skölj i kallt vatten.
3. **Kalkonfärsbollar:** Finriv ingefära och vitlök. Lägg i en bunke och blanda ner kalkonfärs, salt, nymald svartpeppar, äggula, finhackad koriander och ströbröd. Låt smeten stå och svälla några minuter. Forma till ca 8 köttbollar Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn kalkonfärsbollarna ca 4 min.
4. **Ingefärsbuljong:** Finhacka ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig kastrull och fräs ingefära och vitlök ca 1 min. Tillsätt vatten, smulad kycklingbuljong, japansk soja och socker. Koka upp.
5. Tillsätt kalkonbollarna till ingefärsbuljongen och koka ca 5 min, tills de är helt genomstekta. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.
6. **Chiliolja:** Blanda neutral olja och srirachasås i en skål.
7. Servera nudlar i djupa tallrikar. Häll över varm ingefärsbuljong, broccoli och kalkonfärsbollar. Toppa med lite chiliolja och grovhackad koriander.