



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilagan.

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER

Points® värde per portion

14

Keemacurry med kalkonfärs, koriander och basmatiris

Till servering

Basmatiris 1 dl
Koriander 20 g
Snackgurka 1 st
Chili flakes

Currypasta

Ingefära ½ bit
Gul lök ½ st
Vitlök 1 klyfta

Keemacurry

Curry 1 förp
Garam masala 1 tsk
Spiskummin ½ tsk
Kalkonfärs 300 g
Krossade tomater 1 förp
Lime 1 st
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

- 1. Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Currypasta:** Skala ingefära. Grovhacka gul lök, ingefära och vitlök. Lägg allt i en mixerbunke och mixa med stavmixer tills det är finfördelat.
- 3. Keemacurry:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs currypasta, curry, garam masala och spiskummin ca 3 min, under omrörning så att det inte bränner. Tillsätt kalkonfärs och fräs ytterligare ca 4 min. Blanda ner krossade tomater. Koka upp och sjud ca 10 min, på medelvärme. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- 4. Till servering:** Grovhacka koriander. Skär snackgurka i stavar.
- 5. Keemacurry:** Ta från värmen och smaka av med pressad limesaft, lite salt och nymald svartpeppar.
- 6. Servering:** Toppa keemacurry med koriander och chili flakes (valfritt). Servera med basmatiris och gurstavar.