



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankostekta kalkonfärsbiffar med sesam- och korianderdressing och asiatisk gurksallad

Jasminris

Jasminris 135 g

Sesam- och korianderdressing

Röd chili ½ - 1 st
Koriander 10 g
Malen ingefära ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
Sesamfrön 1 förp
Tomatpuré 1 msk
Japansk soja 1 msk
🏠 Socker ½ msk
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Vatten 1 msk

Pankostekta kalkonfärsbiffar

Lime, zest 1 st
Ströbröd 2 msk
Malen ingefära ½ tsk
Kalkonfärs 300 g
Panko
🏠 Mjöl 2 msk
🏠 Salt 3 krm

Asiatisk gurksallad

Morot 1 st
Snackgurka 1 st
Lime, saft 1 st
Koriander 10 g
Japansk soja 1 tsk

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Sesam- och korianderdressing:** Finhacka röd chili och koriander. Lägg chili, koriander, malen ingefära, pressad vitlök, sesamfrön, socker, neutral olja, tomatpuré, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten i en mixerbunke. Mixa allt med stavmixer till en krämig dressing.
4. **Pankostekta kalkonfärsbiffar:** Tvätta limen och finriv det yttersta skalet. Blanda ihop mjölk, ströbröd, malen ingefära, limezest, salt och kalkonfärs i en bunke. Forma färsen till 2 biffar. Lägg panko på en tallrik. Vänd kalkonfärsbiffarna i panko och stek dem fräsiga i en stekpanna med neutral olja, ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i mitten av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Asiatisk gurksallad:** Skala och finstrimla morot. Strimla gurka. Lägg allt i en skål och blanda med pressad lime och japansk soja. Grovhacka koriander och strö över salladen.
6. Servera pankostekta kalkonfärsbiffar med jasminris, sesam- och korianderdressing och asiatisk gurksallad.