



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Turkey larb med sojayoghurt och limesdressad kålrabbi

## Ris

Jasminris 135 g

## Sojayoghurt

Matyoghurt 1 dl  
Japansk soja ½ msk

## Limesdressad kålrabbisallad

Kålrabbi 1 st  
Lime ½ st  
🏠 Salt

## Turkey larb

Rödlök 1 st  
Röd chili ½-1 st  
Lime ½ st  
Kalkonfärs 300 g  
Vitlök 2 klyftor  
Japansk soja 1 msk  
🏠 Olja 1 tsk  
🏠 Socker 1 tsk  
🏠 Vatten ¼ dl

- Förberedelser:** Skala kålrabbi och skär i tunna stavar. Skiva rödlök. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Kärna ur och skiva röd chili tunt (se tips!).
- Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- Sojayoghurt:** Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med japansk soja.
- Limesdressad kålrabbisallad:** Lägg kålrabbi i en skål. Blanda med pressad saft från halva limen och lite salt.
- Turkey larb:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna och stek kalkonfärs, hälften av den röda chilin (se tips) och pressad vitlök ca 5 min, tills kalkonfärsen är frasig och helt genomstekt.
- Rör ner rödlök, limeskal, pressad saft från halva limen, japansk soja, socker och vatten i pannan. Smaka eventuellt av med lite mer soja.
- Servera Turkey larb med sojayoghurt, jasminris och limesdressad kålrabbisallad. Toppa med resten av den röda chilin.

**TIPS!** Tänk på att färsk chili variera i styrka, smaka dig fram till önskad hetta! Det går även att servera chilin vid sidan.