



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  
● Salt ½ tsk  
● Äggula 1 st  
Ströbröd 2 msk

### Ingefärsbuljong

Ingefära ½ bit  
Broccoli 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
● Vatten 5 dl  
Kycklingbuljong 1 påse  
Japansk soja 2 msk  
● Socker ½ tsk

### Chiliolja

● Olja 1 msk  
Srirachasås ½ förp

### Till servering

Koriander 10 g  
Äggnudlar, (125 g) 1 förp

### Att ha hemma ●

Äggula, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten till nudlarna i punkt 2.
2. **Förberedelser:** Skala ingefära. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Skölj i kallt vatten.
3. **Kalkonfärsbollar:** Finriv ingefära och vitlök. Hacka koriander. Lägg i en bunke och blanda ner kalkonfärs, salt, nymald svartpeppar, äggula 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, 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. Grovhacka koriander. Servera nudlar i djupa tallrikar. Häll över varm ingefärsbuljong, broccoli och kalkonfärsbollar. Toppa med lite chiliolja och grovhackad koriander.