



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Donburi med soja- och ingefärsstek kalkon, syrad kål och srirachasås

## Jasminris

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

## Syrad kålsallad

Coleslawmix 1 förp  
● Ättiksprit (12%) 1 msk  
● Vatten 2 msk  
● Socker 1 msk  
● Salt 1 krm

## Srirachasås

Srirachasås 1 förp  
Matyoghurt 1 dl  
● Salt ½ krm

## Sojastekt kalkonfärs

Bananschalottenlök 1 st  
Kalkonfärs 300 g  
Soja- och ingefärssås 1 förp

## Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja,  
Salt, Socker, Vatten

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Syrad kålsallad:** Lägg coleslawmix i en bunke. Koka upp ättiksprit, vatten, socker och salt i en liten kastrull. Häll ättiksblandningen över kålen. Blanda salladen väl, knåda gärna in dressingen med händerna. Ställ åt sidan.
- 3. Srirachasås:** Blanda srirachasås, yoghurt och salt i en skål.
- 4. Sojastekt kalkon:** Klyfta schalottenlök. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 4 min. Tillsätt schalottenlök och stek ytterligare ca 1 min. Blanda ner soja- och ingefärssås. Koka ihop ca ½ min.
- 5. Lägg ris i botten** på en djup tallrik. Toppa med sojastekt kalkonfärs, syrad kålsallad, srirachasås och sesamfrön (se tips).

**TIPS!** Har du tid? Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna!