



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärscurry med kokosmjölk

Kalkonfärscurry

Vitkål 200 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Kalkonfärs 300 g
 ● Salt ½ tsk
 Majstortilla 1 förp
 Curry 1 tsk
 Tomatpuré ½ förp
 ● Vitvinsvinäger 1 msk
 Coconut cream 1 förp
 ● Vatten 1 ½ dl
 Kycklingbuljong 1 påse

Till servering

Jasminris 135 g
 Röd paprika 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten,
 Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Strimla vitkål. Klyfta bananschalottenlök. Tärna röd paprika.
3. **Kalkonfärscurry:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs kalkonfärs med salt på hög värme ca 3 min.
4. Sänk till medelvärme. Tillsätt vitkål, malen ingefära, curry, tomatpuré, vitvinsvinäger, coconut cream, vatten och kycklingbuljong. Sjud ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt. Tillsätt bananschalottenlök och sjud ytterligare ca 2 min under lock.
5. Strö paprikabitar över grytan med kalkonfärscurry. Servera med nykokt jasminris.