



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kalkonwok med röd chili, limesdressad kålrabbi och sojamajonnäs

### Ris

Jasminris 135 g

### Limesdressad kålrabbisallad

Kålrabbi 1 st  
Lime ½ st

### Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl  
Japansk soja ½ msk

### Kalkonwok

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

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Förberedelser:** Skiva rödlök. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Kärna ur och skiva röd chili tunt (se tips!).
- 3. Limesdressad kålrabbisallad:** Skala kålrabbi och skär i tunna stavar. Lägg i en skål. Blanda med pressad saft från halva limen och lite salt.
- 4. Sojamajonnäs:** Lägg majonnäs i en skål. Blanda med japansk soja.
- 5. Kalkonwok:** 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.
- 6.** Rör ner rödlök, limeskal, pressad saft från halva limen, japansk soja, socker och vatten i pannan. Smaka eventuellt av med lite mer soja.
- 7.** Servera kalkonwok med jasminris, limesdressad kålrabbisallad och sojamajonnäs. 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.