



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krispig pankostekt kalkontortilla med sesamdressad kål och misomajonnäs

Sesamdressad vitkål

Sesamfrön 1 förp
Rödlök 1 st
Strimlad vitkål 150 g
Sesamolja 1 påse
Vitvinsvinäger 1 msk
● Salt 1 krm

Misomajonnäs

Majonnäs ½ dl
Miso ½ förp
Srirachasås ½ förp

Krispig kalkontortilla

Kalkonfärs 300 g
Tortillabröd 4 st
Panko 1 förp
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Salt

- 1. Sesamdressad vitkål:** Rosta sesamfrö i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Finstrimla rödlök. Lägg allt i en bunke tillsammans med strimlad vitkål. Blanda med sesamolja, vitvinsvinäger och salt.
- 2. Misomajonnäs:** Blanda ihop majonnäs, miso och srirachasås i en skål.
- 3. Krispig kalkontortilla:** Lägg ut tortillabröd på arbetsbänken. Bred ut ett tunt lager kalkonfärs på tortillabröden. Krydda ytan med salt. Lägg panko på en tallrik. Lägg ner tortillabrödet med köttssidan ner i panken så att kalkonfärsen blir panerad.
- 4. Hetta upp olja i två stekpannor (om ni har).** Stek tortillabröden i omgångar med den panerade köttssidan ner i stekpannan ca 2 min, eller tills ytan är frasig och köttet genomstekt.
- 5. Servera genom att lägga lite kålsallad och misomajonnäs på det frasiga kalkonköttet.** Vik ihop och ät.