



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Sweet and sour turkey - kalkonfärs med färsk ingefära och chili

### Sötsur sås

- Japansk soja 2 msk
- Sesamolja ½ påse
- Balsamvinäger ½ msk
- Socker ½ msk

### Kalkonfärs

- Ingefära ½ bit
- Vitlök 1 klyfta
- Morötter 200 g
- Rödlök 1 st
- Sesamolja ½ påse
- Chili flakes 1 krm
- Kalkonfärs 300 g
- Salt 2 krm

### Basmatiris

- Basmatiris 1 dl

### Att ha hemma ●

- Balsamvinäger, Salt, Socker

- 1. Basmatiris:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Sötsur sås:** Vispa ihop japansk sojasås, sesamolja, balsamvinäger och socker i en skål, tills sockret lösts upp.
- 3. Kalkonfärs:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skala och grovriv morot. Klyfta rödlök.
- 4.** Hetta upp sesamolja i en stekpanna och stek vitlök, ingefära och chili flakes (efter egen smak) några sekunder. Tillsätt kalkonfärs och rödlök, fräs ytterligare ca 4 min. Krydda med salt. Häll på den sötsura såsen och rör ner morötterna.
- 5.** Låt sjuda ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Späd med lite vatten om kalkonfärsen upplevs torr.
- 6.** Servera sötsur kalkonfärs med nykokt basmatiris.