



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärsbollar i ingefärsbuljong med nudlar och koriander

Kalkonfärsbollar

Ingefära ½ bit
Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
Kalkonfärs 300 g
● Salt ½ tsk
● Äggula 1 st
Ströbröd 2 msk

Ingefärsbuljong

Ingefära ½ bit
Broccoli 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Vatten 5 dl
Kycklingbuljong 1 påse
Japansk soja 2 msk
● Socker ½ tsk

Chiliolja

● Olja 1 msk
Srirachasås ½ förp

Till servering

Koriander 10 g
Nudlar ½ förp

Att ha hemma ●

Äggula, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till nudlarna i punkt 2.

2. **Förberedelser:** Skala ingefära. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Koka nudlar i 7-8 min. Skölj i kallt vatten.

3. **Kalkonfärsbollar:** Finriv ingefära och vitlök. Hacka koriander. Lägg i en bunke och blanda ner kalkonfärs, salt, nymald svartpeppar, äggula och ströbröd. Låt smeten stå och svälla några minuter. Forma till ca 8 bollar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn kalkonfärsbollarna ca 4 min.

4. **Ingefärsbuljong:** Finhacka ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig kastrull och fräs ingefära och vitlök ca 1 min. Tillsätt vatten, kycklingbuljong, japansk soja och socker. Koka upp.

5. Tillsätt kalkonbollarna till ingefärsbuljongen och koka ca 5 min, tills de är helt genomstekta. Låt broccolin koka med de sista 2 minuterna.

6. **Chiliolja:** Blanda neutral olja och srirachasås i en skål.

7. Grovhacka koriander. Servera nudlar i djupa tallrikar. Häll över varm ingefärsbuljong, broccoli och kalkonfärsbollar. Toppa med lite chiliolja och grovhackad koriander.