



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk kalkonwok med ingefära, vitlök och pak choy

Woksås

- Ingefära 1 bit
- Vitlök 1 klyfta
- Vetemjöl* ½ msk
- Japansk soja 1 förp
- Kinesisk soja 1 förp
- Socker 1 msk
- Vatten 1 dl

Kalkonwok

- Pak choy 1 st
- Röd paprika 1 st
- Kalkonlårstek 300 g
- Chili flakes

Till servering

- Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vatten, Vetemjöl*

- Woksås:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Hetta upp neutral olja i en liten kastrull. Fräs vitlök och ingefära ca 1 min, pudra ner vetemjöl och blanda runt. Blanda ner japansk soja, kinesisk soja, socker och vatten. Låt sjuda ca 3 min.
- Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- Förberedelse:** Skär pak choy och röd paprika i mindre bitar. Skär bort fettkappan på kalkonlårsteken. Skär sedan köttet i tunna strimlor. Lägg kalkonköttet på ett fat eller i en rymlig bunke. Krydda köttet med lite salt och blanda med vetemjöl.
- Kalkonwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs köttet tills de fått fin yta och är helt genomstekt, ca 5 min. Lägg över på ett fat med hushållspapper och låt rinna av. Torka ur woken.
- Tillsätt lite mer olja till woken. Fräs alla grönsaker ca 1 min, krydda med lite salt. Tillsätt det stekta kalkonköttet och woksås. Låt koka ihop ca 1/2 min.
- Strö lite chili flakes över woken. Servera med nykockt jasminris.