



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Bulgogisteckt kalkonfärs med nudlar och mangosallad

### Mangosallad

Lime 1 st  
Mango 1 st  
Rödlök 1 st

### Bulgogisteckt kalkonfärs

Päron 1 st  
Kalkonfärs 300 g  
Vitlök 1 klyfta  
Sesamolja 1 påse  
Soja- och ingefärssås 1 förp

### Till servering

Risnudlar ½ förp  
Isbergssallad 1 st

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt. Klipp nudlarna i lite mindre bitar med en sax.
2. **Mangosallad:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Skala och tärna mango. Strimla rödlök. Lägg allt i en salladsskål. Smaka av med pressad saft från limen och lite salt.
3. **Bulgogisteckt kalkonfärs:** Grovriv päron. Hetta upp lite neutral olja i en wok eller stekpanna. Fräs kalkonfärs tills den fått fin färg, ca 3 min. Blanda ner pressad vitlök, sesamolja, päron och soja- och ingefärssås. Låt fräsa ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Bryt blad från isbergssallad och lägg på ett fat.
5. Fyll salladsblad med bulgogisteckt kalkonfärs, mangosallad och risnudlar. Rulla ihop och ät direkt.