



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatiska kalkonfärsbullar med ingefära och pak choy

Morotssallad

Morot 2 st
Riven ingefära ½ förp
Flytande honung 1 förp
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

Kalkonfärsbullar

Riven ingefära ½ förp
Kalkonfärs 300 g
Ströbröd ½ förp
● Salt ½ tsk
● Vatten 1 ½ dl

Till servering

Jasminris 135 g
Pak choy 1 st

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter, lägg i en bunke. Blanda ned riven ingefära, honung, vitvinsvinäger och lite salt.
3. Klyfta pak choy. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek pak choy på hög värme ca 3 min, tills den fått ordentligt med färg. Krydda med en lite salt. Lägg upp på ett fat och spara stekpannan.
4. **Kalkonfärsbullar:** Lägg kalkonfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, riven ingefära och salt. Forma till ca 8 köttbullar.
5. Hetta upp lite olja i den använda stekpannan. Stek köttbullarna runt om ca 8 min. Tillsätt vatten och sjud ca 3 min, tills de är helt genomstekta.
6. Servera asiatiska kalkonfärsbullar med stekt pak choy, morotssallad och nykokt jasminris.