



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Brasiliansk kokoscurry med kalkonfärs, paprika, lime och koriander

Till servering

Basmatiris 135 g
Koriander 20 g
Chili flakes ½ förp

Brasiliansk kokoscurry

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Grön paprika 1 st
Kalkonfärs 300 g
● Salt ½ tsk
Rökt paprikapulver 1 förp
Chili flakes ½ förp
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 2 dl
Coconut cream 1 förp
Kycklingbuljong ½ förp
Lime 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Brasiliansk kokoscurry:** Klyfta gul lök och finhacka vitlök. Tärna grön paprika.
4. Hetta upp olja i en stekgryta och fräs kalkonfärs, lök, vitlök och paprika ca 2 min. Tillsätt salt, rökt paprikapulver, chili flakes, tomatpuré, vatten, coconut cream och kycklingbuljong. Koka ca 5 min. Smaka av grytan med pressad limesaft.
5. **Servering:** Grovhacka koriander och strö över grytan. För mer hetta, strö resten av chili flakes över grytan. Servera med basmatiris.