



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonfärscurry med kokosmjölk

Kalkonfärscurry

Bananschalottenlök 1 st
Spetspaprika 1 förp
Kalkonfärs 300 g
● Salt ½ tsk
Strimlad vitkål 150 g
Vitlök 1 klyfta
Malen ingefära 1 påse
Curry 1 förp
Tomatpuré ½ förp
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
Coconut cream 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
Kycklingbuljong 1 påse

Till servering

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Klyfta bananschalottenlök. Tärna röd spetspaprika.
3. **Kalkonfärscurry:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs kalkonfärs med salt på hög värme ca 3 min.
4. Sänk till medelvärme. Tillsätt strimlad vitkål, lök, pressad vitlök och röd spetspaprika, fräs allt ytterligare ca 2 min.
5. Blanda ner malen ingefära, curry, tomatpuré, vitvinsvinäger, coconut cream, vatten och kycklingbuljong. Låt koka ihop ca 4 min, tills färsen är helt genomstekt.
6. Servera kalkonfärscurry med nykokt jasminris.