



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Turkisk nötfärsgröta med gurka, dill och basmatiris

Turkisk nötfärsgröta

Bananschalottenlök 1 st
 Grön paprika 1 st
 Tomat 1 st
 Nötfärs 250 g
 Shawarmakrydda ½ msk
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Tomatpuré 2 msk
 🏠 Vatten ca 1½ dl
 🏠 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

Gurksallad

Gurka 1 st
 Dill 20 g
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Flingsalt 1 krm

Tillbehör

Basmatiris 125 g

- Förberedelser:** Tärna schalottenlök, grön paprika och tomat.
- Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
- Turkisk nötfärsgröta:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs nötfärs, schalottenlök, grön paprika och shawarmakrydda ca 4 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- Tillsätt tomat, tomatpuré, vatten, pressad vitlök, och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjuda ca 8 min. Smaka av med lite salt.
- Gurksallad:** Grovhacka dill. Dela gurka (se tips!) på längden och skär i mindre bitar. Lägg gurka och hälften av dillen i en salladsskål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger och flingsalt.
- Toppa nötfärsgrötan med resten av dillen. Servera turkisk nötfärsgröta med gurksallad och basmatiris.

TIPS! Gurkan kan även skäras i stavar och serveras som dom är!