



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Donburi med soja- och ingefärsstekt kalkon, syrad kål och srirachasås

## Jasminris

Jasminris 125 g  
Sesamfrön 1 msk

## Syrad kålsallad

Coleslawmix 1 förp  
🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk  
🏠 Vatten 2 msk  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Salt 1 krm

## Srirachasås

Srirachasås 1 förp  
Matyoghurt 1 dl  
🏠 Salt ½ krm

## Sojastekt kalkonfärs

Bananschalottenlök 1 st  
Kalkonfärs 300 g  
Soja- och ingefärsås 1 förp  
🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Syrad kålsallad:** Lägg coleslawmix i en bunke. Koka upp ättika, vatten, socker och salt i en liten kastrull. Häll ättiksblandningen över kålen. Blanda salladen väl, knåda gärna in dressingen med händerna. Ställ åt sidan.
3. **Srirachasås:** Blanda srirachasås, yoghurt och salt i en skål.
4. **Sojastekt kalkon:** Klyfta schalottenlök. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 4 min. Tillsätt schalottenlök och stek ytterligare ca 1 min. Blanda ner soja- och ingefärsås. Koka ihop ca ½ min.
5. Lägg ris i botten på en djup tallrik. Toppa med sojastekt kalkonfärs, syrad kålsallad, srirachasås och sesamfrön (se tips).

**TIPS!** Har du tid? Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna!