

# Indisk Kalkungryde med Grøntsager & Jasminris

**Tilberedelsestid:** ca. 25 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Kalkun i tern
1 ds	Tomatpuré
2 stk	Gul Peberfrugt - øko
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 stk	Løg
1 ds	Kokosmælk
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Ingefær
4 dl	Jasminris
4 tsk	Indisk krydderi (Gurkemeje, Karry, Koriander, Garam Masala)
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
	Salt og peber
8 dl	Vand (dl.)

## Tilberedning:

Krydder kalkunen med salt og peber.

Kog risen i letsaltet vand i ca. 10 minutter og lad den hvile tilsvarende i 10 min før servering.

Hak eller riv hvidløg og ingefær fint. Varm olie i en gryde og tilsæt ingefær, hvidløg samt krydderiblandingen. Steg krydderierne i et par minutter.

Tilsæt derefter løg, gulerødder og peberfrugter skåret i strimler. Lad dem svitse et par minutter, hvorefter du tilsætter tomatpuré. Tilsæt lidt salt og peber. Svits dem endnu et par minutter ved høj til middelvarme. Tilsæt kokosmælken, lidt salt og evt lidt ekstra vand og bring det i kog. Når det koger tilsættes kalkunen og varmen sænkes.

Lad retten simre 4-5 par minutter indtil kalkunen er mør. Smag til med salt og peber.

Servér indisk kalkungryde med jasminris.

Velbekomme.

Nb. Hvis du vil have en mindre stærk ret, så tilsæt kun halvdelen af ingefæren og mindre hvidløg