

Kalkun i wok

Fremgangsmåde

2 personer

1. Varm 1 spsk. **majsolie** i en wok. Rist 1 hakket **løg**, 2 spsk. **rod karrypasta**, 1 spsk. finthakket **frisk ingefær**, 1 stilk hakket **citrongræs** og 3 tørrede **kaffirlimeblade**.
2. Tilsæt 300 g **kalkunkød i strimler** og steg videre, mens der konstant rører rundt.
3. Kom 250 g spæde **spinatblade** i efter et par minutter og hæld 1/2 dl **kokosmælk** og 1 dl **høsebouillon** ved.
4. Lad det hele snurre ved rask varme i 5 minutter.
5. Vend ½ liter **bønnespirer** i og smag til med **salt** og **soya**.
6. Servér over varme **æggenudler** med frisk **koriander**.