ASIATISKT

Kalkonvårrullar med daddel-myntasås

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Vårrullar är en populär indisk rätt som ofta serveras ute på gatorna i Indien. De lagas genom att rulla grönsaker eller kött i en så kallad roti (tunt indiskt bröd).

Padma gör sin egen variant av denna traditionella rätt med tortillas och kalkon (kyckling går bra), curry, basilika och färsk ingefära. Dessa rullar steks sedan i en stekpanna tills att dom blir varma och krispiga.

INGREDIENSER

Kalkonfyllningen
1.5 msk rapsolja
1 st lök, finhackad
1 tsk riven ingefära
1 tsk riven vitlök
1 tsk madras curry krydda
1 tsk amchoor (mangopulver)

350 g kalkon eller kyckling
1 tsk soya
1 tsk färsk citronjuice
1 msk riven basilika
1 tsk salt
16 stycken tortillas

Dippsås
5 stycken färska myntablad
3 st urkärnade medjooldadlar (de stora i lösvikt)
1 st chili
3 msk citronsaft
2 msk vatten
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Använd en stor stekpanna och värm 1 1/2 msk rapsolja. Tillsätt lök, ingefära och vitlök och fräs på medelvärme, rör om mellan varven tills löken är nästan genomskinlig, ca 5 minuter. Tillsätt curry och amchoor och fräs under omrörning tills kryddorna börjar dofta, ca 1 minut. Tillsätt kalkonen och sojan och och låt puttra ihop tills köttet är genomstekt, ca 10 minuter. Rör i basilikan och citronsaften och smaka av med salt.

2. Använd en medelstor kastrull, värm rapsolja till 175° värme. Lägg en tortilla på en arbetsyta. Ta ca 2 matskedar av kalkonfyllningen och sprid över den nedre tredjedelen av tortillan. Rulla försiktigt tortilla runt fyllningen. Fäst rullarna med två tandpetare. Upprepa med resten av tortilla-bröden.

3. Stek rullarna 3-4 i taget tills de fått fin färg och är knapriga, vänd en gång. Stek ca 4 min per omgång rullar. Låt rullarna rinna av på hushållspapper. Ta bort tandpetarna och servera rullarna med daddel-mynta sås.

4. Dippsåsen: lägg alla ingredienser förutom saltet i en mixerskål och mixa tills du får en slät sås. Smaka av med salt och servera till vårrullarna.