



## Kalkonsatéfondue

Ingredienser 4 personer

---

550 g	kalkonbröst
6 msk	naturell lätyoghurt
3 msk	värmt jordnötssmör, slätt eller kornigt
2 msk	apelsinskal, rivet
4 msk	apelsinsaft
1 st	Bird's eye chili, urkärnad och hackad
1 msk	färsk ingefärsrot, riven
6 dl	olja, till fritering

## Tillagning

---

1. Skär kalkonbröset i strimlor och lägg i en grund skål.
2. Blanda yoghurt, jordnötssmör, apelsinskal, apelsinsaft, chili och ingefära.
3. Häll blandningen över kalkonen och rör om. Täck över och marinera i minst 30 minuter i kylskåp. Rör om då och då.
4. Hetta upp oljan i fonduegrytan till 190 grader och flytta den sedan försiktigt till det tända spritköket.
5. Trä kalkonstrimlorna på fonduegafflar och koka i den heta oljan i 2–4 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.
6. Garnera med apelsinklyftor, bredbladig persilja och hackad röd chili. Servera med satésås, rissallad och bröd med knaprig skorpa.