



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsjärpar med potatismos och lingon

Potatismos

Mospotatis 450 g
Mjolk 1 dl
● Smör 1 msk

Vitkålssallad

Strimlad vitkål 150 g
● Olivolja ½ msk
● Vitvinsvinäger ½ msk

Färsjärpar

Bananschalottenlök 1 st
Ströbröd ½ förp
Mjolk 4 msk
● Salt ½ tsk
Blandfärs 250 g
● Vatten ¾ dl

Till servering

Bladpersilja 20 g
Rårörda lingon 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vatten,
Vitivinsvinäger

- 1. Potatismos:** Skala och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Dela stora potatisar för kortare koktid.
- 2. Vitkålssallad:** Lägg strimlad vitkål i en bunke och blanda med olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar. Använd gärna händerna och krama kålen mjuk.
- 3. Färsjärpar:** Finhacka schalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med ströbröd, mjolk, salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt blandfärsen och blanda väl.
- 4. Forma färsen till ca 6 järpar.** Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek järparna ca 6 min runt om. Häll på vatten och låt järparna sjuda i skyn ca 2 min, till de är helt genomstekta.
- 5. Potatismos:** Värm mjolk och smör i en liten kastrull. Häll av och mosa potatisen med elvisp. Tillsätt den varma mjölkblandningen och vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6. Grovhacka bladpersilja.** Servera nystekta järpar med krämigt potatismos, vitkålssallad och rårörda lingon. Toppa med persilja.