



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillade järpar med rostad potatissallad och ajvar

Ugnsrostad potatissallad

Potatis 400 g

● Bakplåtspapper 1 st

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

Rädisor 1 förp

Dijonsenap 1 msk

● Olja 1 msk

● Vitvinsvinäger 1 msk

● Socker 2 krm

Örtmix ½ förp

● Salt ½ tsk

Järpar

Ströbröd ½ förp

● Vatten ½ dl

Nötfärs 250 g

Örtmix ½ förp

Till servering

Ajvar relish 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,

Salt, Socker,

Svartpeppar, Vatten,

Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Ugnsrostad potatissallad:** Skiva potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite neutral olja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min. Rör om efter halva tillagningstiden.

3. **Järpar:** Blanda ströbröd, vatten, örtmix, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma till 4 st järpar.

4. Hetta upp en grillpanna eller stekpanna och grilla järparna ca 2 min runt om. Lägg över järparna i en ugnform och tillaga klart i ugnen under potatisen ca 8 min, tills de är helt genomstekta.

5. **Ugnsrostad potatissallad:** Vispa samman dijonsenap, neutral olja, vitvinsvinäger och socker i en salladsskål. Tärna tomat och finhacka rödlök. Kvarta rädisor. Lägg grönsakerna i skålen. Blanda ner den rostade potatisen och örtmix. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

6. Servera grillade järpar med ugnsrostad potatissallad och en klick ajvar.