



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Persiljearpar med inlagd gurka, morot och kokt potatis

Snabbinlagd gurka

- Gurka 1 st
- 🏠 Vatten 1 dl
- 🏠 Socker 3 msk
- 🏠 Ättikspirit (12%) 2 msk
- 🏠 Salt ½ krm

Persiljearpar

- Nötfärs 250 g
- Majsstärkelse 1 tsk
- Bladpersilja ca 5 g
- 🏠 Äggula 1 st
- 🏠 Vatten 1½ msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Neutral olja

Lingonskysås

- Rårörda lingon 25 g
- Kinesisk soja 1 tsk
- Majsstärkelse 1 tsk
- 🏠 Vatten 2½ dl
- 🏠 Balsamvinäger 1½ msk
- 🏠 Köttbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Småpotatis 400 g
- Morötter 300 g
- Bladpersilja 15 g
- Rårörda lingon 75 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Låt morötter koka med potatisen de sista 3 minuterna.
2. **Förberedelser:** Skala morot och skär i mindre bitar. Skiva gurka tunt, gärna på mandolin. Grovhacka all bladpersilja.
3. **Snabbinlagd gurka:** Lägg vatten, socker, ättika och salt i en bunke. Vispa så att sockret och saltet löser sig. Lägg skivad gurka i bunken med lagen. Låt stå till servering.
4. **Persiljearpar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med äggula, vatten, bladpersilja, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till 4 st (äggstora) järpar.
5. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek järparna runt om ca 6 min. Lägg upp på en tallrik och täck med lock.
6. **Lingonskysås:** Ställ tillbaka stekpannan på spisen. Tillsätt vatten, balsamvinäger, rårörda lingon, smulad köttbuljong och kinesisk soja. Koka upp och lägg tillbaka järparna, sjud ca 5 min under lock, tills de helt genomstekta (inntertemp 72°C).
7. Vispa ner majsstärkelse (utblandat med lika delar vatten) i skyn med järparna. Om såsen blir för tjock späd med lite vatten.
8. Servera persiljearpar i sås med kokt potatis, morötter och inlagd gurka. Toppa med resten av bladpersiljan och en klick rårörda lingon.