



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddiga kalkonjärpar med rostad auberginesallad och persiljedressing

Rostad auberginesallad

Aubergine 1 st
Rödlök 1 st
Bladpersilja 20 g
Chili flakes 2 krm
Vitlök 1 klyfta
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Svartpeppar

Kalkonfärsjärpar

Malen koriander 1 tsk
Malen kanel 2 krm
Chili flakes 2 krm
Vitlök 1 klyfta
Kalkonfärs 300 g
🏠 Ströbröd 2 msk
🏠 Mjök 4 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Yoghurtsås

Matyoghurt 1 dl
🏠 Flytande honung ¼ tsk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Basmatiris 125 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
3. **Rostad auberginesallad:** Skär aubergine i stora tärningar och klyfta rödlök. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 25 min, till grönsakerna fått fin färg.
4. **Kalkonfärsjärpar:** Lägg ströbröd i en skål och rör ner mjök, salt, malen koriander, malen kanel, chili flakes, lite nymald svartpeppar och pressad vitlök. Blanda ner kalkonfärs och forma till 4 järpar.
5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn järparna ca 3 min runt om, tills de fått fin färg. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i undre delen av ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
6. **Yoghurtsås:** Lägg matyoghurt i en liten skål och blanda ner flytande honung och salt.
7. **Rostad auberginesallad:** Plocka bladen från persiljan. Finhacka stjälkarna och hälften av bladen. Spara resten av bladen till servering. Blanda hackad persilja, chili flakes, salt, pressad vitlök, vitvinsvinäger, olivolja och lite nymalen svartpeppar i en salladsskål. Blanda ner de rostade grönsakerna med persiljedressing och resten av persiljan.
8. Servera kryddiga kalkonfärsjärpar med rostad auberginesallad, yoghurtsås och basmatiris.