



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsjärpar med potatismos och lingon

Potatismos

Mopotatis 400 g

Mjolk 1 dl

🏠 Smör 1 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Vitkålssallad

Strimlad vitkål 250 g

🏠 Olivolja ½ msk

🏠 Vitvinsvinäger 1/2 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Färsjärpar

Bananschalottenlök 1 st

Mjolk 4 msk

Kinesisk soja 1 tsk

Blandfärs 250 g

🏠 Ströbröd 2 msk

🏠 Salt 1/2 tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör

🏠 Vatten ¼ dl

Tillbehör

Bladpersilja 20 g

Rårörda lingon 1 dl

- 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, kinesisk soja, 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 (innertemp 72°C).
- 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 krämigt mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6. Tillbehör:** Grovhacka bladpersilja. Strö persilja över moset. Servera nystekta järpar med krämigt potatismos, vitkålssallad och rårörda lingon.