



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddiga kalkonjärpar med rostad auberginesallad och persiljedressing

Rostad auberginesallad

Aubergine 1 st
 Rödlök 1 st
 ● Bakplåtspapper 1 st
 Bladpersilja 20 g
 Chili flakes 2 krm
 ● Salt 1 krm
 Vitlök 1 klyfta
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 ● Olivolja 2 tsk

Kalkonfärsjärpar

Ströbröd 2 msk
 ● Mjök* ½ dl
 ● Salt ½ tsk
 Spiskummin 1 förp
 Chili flakes 2 krm
 Vitlök 1 klyfta
 Kalkonfärs 300 g

Yoghurtsås

Matyoghurt 1 dl
 Flytande honung 1 förp
 ● Salt 1 krm

Till servering

Basmatiris 135 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjök*,
 Olivolja, Salt,
 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
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, spiskummin, 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.
6. **Yoghurtsås:** Lägg matyoghurt i en liten skål och blanda ner flytande honung och salt.
7. **Rostad auberginesallad:** Grovhacka persilja och lägg i en salladsskål. Blanda ner chili flakes, salt, pressad vitlök, vitvinsvinäger, olivolja och lite nymald svartpeppar. Blanda ner de rostade grönsakerna.
8. Servera kryddiga kalkonfärsjärpar med rostad auberginesallad, yoghurtsås och basmatiris.