



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 15ml 1 påse
- 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

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.