



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
- Ättiksprit (12%) 2 msk
- Salt ½ krm

### Persiljearpar

- Nötfärs 250 g
- Äggula 1 st
- Vatten ½ msk
- Bladpersilja 5 g
- Majsstärkelse 1 tsk
- Salt ½ tsk

### Lingonskysås

- Vatten 2½ dl
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Rårörda lingon 25 g
- Oxbuljong ½ förp
- Kinesisk soja ½ förp
- Majsstärkelse 1 tsk

### Till servering

- Småpotatis 400 g
- Morot 2 st
- Bladpersilja 15 g
- Rårörda lingon 75 g

### Att ha hemma ●

- Äggula, Ättiksprit (12%), Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

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. Grovhacka all bladpersilja.
3. **Snabbinlagd gurka:** Blanda vatten, socker, ättika och salt i en bunke. Vispa så att sockret och saltet löser sig. Vänd ner gurka. Låt stå tills servering.
4. **Persiljearpar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med äggula, vatten, bladpersilja, majsstärkelse, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till 4 st järpar.
5. Hetta upp lite 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, vitvinsvinäger, rårörda lingon, oxbuljong och kinesisk soja. Koka upp och lägg tillbaka järparna, sjud ca 5 min under lock, tills de är helt genomstekta.
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.