



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.

TIPS! Vill du grilla, tänd grillen i god tid!