



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddiga järpar med potatissallad

Rostad potatis

- Småpotatis 450 g
- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Nötfärsjärpar

- Nötfärs 250 g
- Paprikapulver 1 tsk
- Spiskummin 1 tsk
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Dressing

- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Flytande honung ½ msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 2 msk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Potatissallad

- Rödlök 1 st
- Tomat 2 st
- Mixsallad 65 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg småpotatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min.
3. **Nötfärsjärpar:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med vatten, paprikapulver, spiskummin, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Forma till ca 6 järpar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek järparna runt om ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).
4. **Dressing:** Blanda olivolja, honung, vitvinsvinäger, pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar i en rymlig bunke.
5. **Potatissallad:** Finhacka rödlök och tärna tomat. Blanda mixsallad och grönsaker med dressing och den rostade potatisen. Smaka av med lite salt.
6. Servera kryddiga nötfärsjärpar med potatissallad.