KÖTT

# Persiljejärpar med gräddsås & pressgurka

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Persiljejärpar, en riktig gammal husmansklassiker i det svenska köket. Härligt saftiga och smakrika järpar med mycket kruspersilja och en krämig gräddsås är svårslaget på middagsbordet.

## INGREDIENSER

**Järpar**
600 g blandfärs
1.5 dl havregryn
0.75 dl vispgrädde
0.75 dl mjölk
1 st ägg
1 msk kalvfond, koncentrerad
0.5 kruka kruspersilja, finhackad
1 st gul lök finhackad
1 tsk salt

svartpeppar

**Gräddsås**
5 dl vispgrädde
1 msk kalvfond, koncentrerad
1 msk tomatpuré

**Pressgurka**
1 st färsk gurka
2 tsk salt
2 dl vatten
0.5 dl ättika, 24%
3 msk socker
0.5 krm vitpeppar
2 msk hackad kruspersilja

## GÖR SÅ HÄR

1. Skiva gurkan tunt på mandolin eller med osthyvel. Blanda ättika, socker, salt, vatten, vitpeppar och persilja och slå lagen över gurkan. Täck med plast och ställ något tungt ovanpå, exempel en mortel. Låt stå i press i kylskåp medan du förbereder det övriga. Gurkan kan du även göra i stor sats och förvara i glasburkar, den håller i flera veckor i kylen.

2. Koka upp grädde, kalvfond och tomatpuré och låt puttra på svag värme tills såsen tjocknar, rör om då och då. Smaka av med salt och peppar.

3. Arbeta ihop alla ingredienser till järparna till en smidig färs och forma järpar med hjälp av en sked och din handflata. Blöt skeden mellan järparna så går det enklare. Bryn sedan järparna i smör i en stekpanna och lägg dem i en ugnssäker form. Sätt in i ugnen på 150 grader och låt järparna bli färdiga. Servera med gräddsås, kokt potatis och pressgurka.