




Järpar med champinjonsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **6**



Saftiga och snabba järpar med en god champinjonsås.

INGREDIENSER



1 kg blandfärs
1 dl grädde
1 msk kalvfond
1 st liten lök, riven
2 st ägg
1 msk hackad persija
salt
några ordentliga drag med santa maria roasted garlic & pepper

Såsen

300 g champinjoner, ca
5 cm purjolök, ca
3 dl vispgrädde
1 dl vatten
1,5 msk kycklingfond

1 msk tamarisoja
smaka av med salt och peppar

Råkostsallad

fint strimlad morot, purjolök, vitkål och lite persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop alla ingredienser till järparna och stek dem i smör tills de fått en vacker färg.
- 2** Ta järparna från stekpannan och häll i vattnet, vispa runt och sila. Lägg i en klick smör i samma panna, fräs lök & svamp ett litet tag. Häll tillbaka vattnet, tillsätt grädden, kycklingfonden och sojan. Låt småputtra ett tag och red ev av såsen med 1 msk mjöl som vispats ihop med lite vatten.
- 3** Lägg tillbaka järparna i såsen smaka av med salt & peppar. Servera med tex stekt eller rostad potatis och en råkostsallad med senapsdressing.