



Recept

Järpar på vildsvin

FÖR 4 PERSONER

400 g vildsvinsfärs
1 dl grovhackade katrinplommon
1 ägg
1 msk crème fraiche
2 msk timjan
salt och peppar
10 tunna skivor kallrökt skinka
2 bakpotatisar
8 små morötter
1 tsk socker
1 msk körvel

Ingefärssmörsås:

½ dl svampbuljong
2 msk soja
100g kallt smör
3 msk riven ingefära

Svampfond:

1 vitlöksklyfta
1 schalottenlök
2 msk olja
300 g putsad svamp
salt
4 dl kraftig viltfond eller kycklingfond

TILLAGNING:

1. Blanda färsen med katrinplommon, ägg, crème fraiche, timjan, salt och peppar. Forma 3 järpar per person. Linda in dem i skinkan. Täck med folie. Sätt in i 150 g varm ugn i ca 10 min. Lägg järparna i en stekpanna och bryn dem för att få lite färg.
2. Tvätta bakpotatisen. Skär dem i 1,5 cm tjocka skivor. Koka dem i 10 min. Ta upp dem. Torka dem på hushållspapper. Stek dem gyllenbryna i smör. Morötterna putsas och skivas grovt. Fräs dem på svag värme. Smaka av med lite salt och socker. Hacka körveln.
3. Koka ihop svampbuljongen med soja. Skär smöret i små bitar och vispa ner i svampbuljongen. Tillsätt ingefära.
4. Lägg en till två potatisskivor per person på tallriken. Lägg på järparna. Toppa med ingefärssmörsås och morötterna.

SERVERINGS TIPS:

Serveras med gyllenbrynta bakpotatis skivor.