

## Älgfärsjärpar med rödvinbärssås och örtstomp

**Ingredienser** 4 personer

---

400 g	älgfärs
200 g	fläskfärs
1 dl	fikon, torkade, hackade
1 st	ägg
1 paket	matlagningsgrädde
1 msk	mejram
3 dl	skysås
1 dl	vinbärsgelé, röd
800 g	potatis, skalad
0,5 paket	timjan
0,5 paket	basilika
1 dl	persilja, hackad
1 nypa	salt
1 nypa	svartpeppar

### Tillagning

---

Blanda ihop älg-och fläskfärs, fikon, ägg, 2 msk BecelMat, mejram, salt och peppar. Forma järpar och lägg på plåt med bakplåtspapper. Ugnstek i 175°C ca 10 minuter (vill man ha mer färg på järparna kan man bryna dem efteråt i panna).

Koka potatisen i saltat vatten. Häll av vatten och låt ånga av i 5 minuter. Grovmosa potatisen med gaffel och vänd i resten av BecelMat och örter, smaka av med salt och peppar.