



Kalvjärpar med svartrötter

Ingredienser 4 personer

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 2 dl | potatis, riven |
| 1 dl | mjök |
| 400 g | kalvfärs, eller mager fläskfärs 10% |
| 1,5 tsk | salt |
| 2 krm | svartpeppar, nymald |
| 1 msk | gul lök, riven |
| 1 tsk | mejram |
| 1 st | ägg |
| 1 msk | koncentrerad kalvfond |

Svartrötter:

| | |
|---------|-----------------|
| 6 st | svarttrötter |
| | vatten |
| | citronskivor |
| 2 msk | smör |
| 0,5 tsk | strösocker |
| 2 dl | grädde |
| | salt, vitpeppar |

Tillagning

Gräddstuvade svartrötter är gott att servera till kalvjärpar kryddade med ett uns mejram.

1. Blanda riven potatis och mjök i en bunke.

2. Blanda ner färs, salt, peppar, lök, mejram och ägg. Arbeta ihop till en smidig färs. Forma avlånga järpar och lägg dem på ett smörpapper.

3. Bryn järparna i smör i en stekpanna. Slå på 1 dl vatten och kalvfond. Bräsera dem, cirka 5 minuter under lock. Ta upp järparna.

4. Skala och dela svartrötterna i bitar. Lägg dem i en bunke med vatten och citronskivor, så att de inte mörknar. Lyft upp dem och låt dem rinna av precis innan de ska ner i stekpannan.

5. Fräs svartrötterna i smör i en kastrull under omrörning. Tillsätt grädden och sjud under omrörning tills svartrötterna är mjuka och grädden kokat ihop. Smaka av med salt och peppar.

6. Servera med gräddstuvade morötter, kokt potatis och haricots verts.