

Viltjärpar med trattkantarellsås

1500 g viltfärs
2 gula lökar
1 dl ströbröd
2 ägg
2 dl matlagningsgrädde
Finhackad persilja
4 msk viltfond
2 msk soja
200 gr tärnade katrinplommon
Smör till stekning och form
Salt o peppar

Trattkantarellsås

Svamp
Smör till stekning
5 dl vispgrädde
2 dl viltfond
Salt och peppar

Potatis
Sallad
Lingon

- 1) Sätt ugnen på 200 grader. (Blötlägg svampen)
- 2) Bryn löken lätt i lite smör
- 3) Blanda ihop alla ingredienser till färsen väl.
Salta och peppra. Stek gärna en liten provbulle för att smaka av sältan.

- 4) Forma ca 24 järpar med hjälp av en matsked som doppas i vatten. Lägg dem i en smord ugnssäker form. Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter tills de fått fin färg.**
- 5) Bryn under tiden kantarellerna lätt i smör. Häll i grädde och viltfond och låt koka ihop ~~tills ca 8 dl återstår~~. Smaka av med salt och peppar samt eventuellt lite vilt krydda.**
- 6) Servera järparna med såsen, lite potatis och en sallad**