Oxjärpar med himmelsk gräddsås

Jonny · 2024-09-25

Förberedelsetid

30

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Denna rätt går att göra riktigt smarrigt med lyxig gräddsås till, perfekt helgrätt kanske? Jag tänker att lite knaperstekt bacon att strö uppepå allt skulle vara ännu godare. Men det gör man ju som man vill.

Ingredienser

- **500** g blandfärs
- **0.5** dl ströbröd
- **1** dl mjölk
- **1** ägg
- **2** msk dijonsenap
- **1** gul lök (riven)
- salt och svartpeppar
-
- Gräddsås ----
- **2** shalottenlökar
- **2** dl vatten
- **2** grönsaksbuljongtärningar
- **3** msk kalvfond
- **3** dl grädde
- **2** tsk kinesisk soja
- **2** tsk honung
- lite salt om det behövs, smaka av..
- Eventuellt 1 tsk majsstärkelse utblandat i 1 msk mjölk

Instruktioner

1. Blanda allt till oxjärparna ordentligt. Forma fina järpar av dem och stek sedan i rikligt med smör på medelvärme. Det gör inget om det inte blir helt klara, de ska läggas i ugnsfast form och in i ugnen på 225 grader efter att de stekts, ca 10 min.
2. Gräddsås ---
3. Hacka löken riktigt smått. Fräs den i smör tills den mjuknar. Slå på vatten med grönsaksbuljongen. Låt reducera (koka in lite) tills häften kokat in. Sila över allt till en ny kastrull, löken ska alltså silas bort. Slå på grädde, låt koka ihop. Häll i soja, honung och lite salt. Känns det för ”vattnig” reder du av den med lite maizena och mjölk.
4. Ta ut oxjärparna från ugnen och häll gräddsåsen över. Servera med kokt potatis, pressad potatis, klyftpotatis eller ris.