

# CEVAPI AV CIONA

100 portioner

8 kg Purply formbar färs  
2 kg finhackad gul lök  
2 dl mixad vitlök  
1 kg blötlagda havregryn  
500 g ströbröd  
15 ägg  
Sojakulör  
250 g persilja  
Salt och svartpeppar  
3 dl paprikapulver  
1 msk sambal oelek  
1 dl brynt schalottenlökfond

Blanda färs, hackad lök, vitlök, blötlagda havregryn och ströbröd till en krämig färs.

Tillsätt ägg, sojakulör, hackad persilja, kryddor, fond och rör om varsamt till färdig smet.

Lägg i spritspåse utan tyll. Klipp av toppen på spritspåsen. Spritsa längder på ett bleck och stek i varmluftsugn på 180 grader i cirka 10 minuter.

Skär i lagom längder så det blir som järpar.

Tips:

- Servera med tortillabröd, ajvar, creme fraiche, grönsallad, rödlök, fetaost och gurka.
- Servera med ugnstrostade rotsaker och ajvarcreme.
- Servera med havreris och tomatsallad.

