

inköpslistan.se

Av: Linnea

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

KÖTTFÄRSLIMPA MED RIS

God köttfärslimpa med tomat sås och ris.

Ingredienser

400 g nötfärs *(eller blandfärs)*
1 dl havregryn
1 msk potatismjöl
1 tsk salt
1 st ägg
1 krm svartpeppar

Tomatsås

2 dl vatten
1 msk soya sauce
1 burk tomater, krossade
1 msk smör

Serveras med

4 dl ris

Gör så här

1. Sätt ungen på 200°.

2. Blanda havregryn och potatismjöl och vatten ägg och kryddor. Låt det svälla upp i 10 minuter.

3. Blanda sedan allt med färsen. Blanda inte för länge för då blir det segt.

4. Lägg det i en form o forma det till en limpa.
Pensla med smör och lite soya och häll i tomatburk runt limpan.

5. Ställ in mitt i ugnen i 30 min på 200°. Sänk sedan värmen till 175° i ytterligare 30 min.

6. Servera med kokt ris / Potatis / Pasta !