



- ▮ 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 ugnen 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 !