



- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, I ugn

KÖTTFÄRSLIMPA ALLT I ETT

Ingredienser ▮

500 g blandfärs
 5 msk ströbröd
 1 msk potatismjöl
 2 dl mjölk, mellan
 salt
 vitpeppar
 10 st potatis (*i klyftor*)
 2 st lök, gul
 3 st morötter (*i skivor*)
 1 dl buljong, kött
 2 msk matolja
 1 msk soja

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 250°.
 2. Blanda ströbröd, potatismjöl, mjölk och kryddor. Låt det svälla upp i 10 minuter.
 3. Koka lök och morötter ca 5 min i buljongen (spara buljongen)
 4. Tillsätt blandningen till färsen. Blanda inte för länge för då blir det segt. Lägg det i en form o forma det till en limpa.
 5. Lägg potatis, lök och morötter runt färsen pensla med fett och soja.
 6. Ställ in mitt i ugnen och sänk direkt till 175°. Låt sedan allt vara i ugnen i 1 timma.
- Ös med lite av buljongen efter 30 min.