



KÖTTFÄRSLIMPA MED BACON

Att pensla köttfärslimpan med ketchup är ett amerikanskt påhitt. Det blir barnsligt gott tillsammans med krispigt bacon.

Ingredienser

- 500 g blandfärs
- 1 pkt bacon
- 1 dl vatten
- 1 st lök, gul
- 2 st ägg
- 1 tsk senap, dijon
- 1 tsk soja
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1 msk ketchup (eller chilisås)
- 2 dl havregryn
- ▶ Gräddsås
 - 1 msk majsstärkelse
 - 2 dl vispgrädde
 - 1 msk fond, ox
- ▶ Serveras med
 - 4 port potatis

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Blanda havregryn, vatten och lök i en skål. Låt svälla en stund.
3. Tillsätt ägg, köttfärs och kryddor och rör om väl.
4. Smörj en ugnform och lägg i köttfärsmeten som du formar med händerna till en limpa. Pensla försiktigt köttfärslimpan med ketchup eller chilisås (om du tycker om hetta).
5. Klä in limpan med baconskivor. Grädda i ugnen ca 35-40 minuter.
6. Skala och koka potatisen.
7. Gräddsås
 - Blanda majsstärkelsen med grädden, tillsätt 2,5dl vatten och 1msk fond. Låt koka ihop någon minut. Smaka av med salt och peppar.