



Wallenbergarlimpa med lingonsky

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Köttfärslimpa de lux kan man nog med ett säkert kort på handen kalla denna goda limpa, gjord på wallenbergssvis.

Festlig comfortfood i lättlagad limpform som är hur gott som helst och med lingonsky. Tänk att det gick att höja det lite till!



INGREDIENSER

WallenbergarLimpa

800 gram dubbelfinmald kalvfärs
0.75 tesked finmald vitpeppar
1 matsked finmalt gullökpulver
4 stycken äggulor
3 deciliter vispad grädde
2 teskedar salt
0.5-1 deciliter ströbröd
1-2 matskedar smält smör

Lingonsky

6 deciliter vatten
1.5 styck kalvbuljongtärning
1 matsked finmalt gullökpulver
3 matskedar lingonsylt
1 matsked ljus japansk soja
0-5 matsked mogen balsamvinäger
1 deciliter lingon

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 225 grader.

Wallenbergarlimpa: Börja med att vispa grädden och ställ in i kylan. Blanda ihop alla andra ingredienser till wallenbergarlimpan och blanda gärna med händerna för en jämn fördelning. Blanda nu ner kalvfärsblandningen pö om pö och försiktigt med en gaffel eller liknande i den vispade kalla grädden tills all färs blandat sig med grädden.

Smält smör och pensla formen som du ska göra limpan i och pudra sedan ett täcke med ströbröd i formen (fungerar fint att göra i långpanna om man gör flerdubblad sats, perfekt om man är många).
Lägg i färsblandningen och tryck lätt så att den kommer ner ordentligt. Strö ett lager med ströbröd på färsen och tillaga i ugnen i cirka 25-30 minuter.

2

Lingonsky: Koka ihop lingonsylt, lökpulver, vattten, buljong, japansk soja, balsamvinäger och reducera skyn under cirka 15 minuter på dryg medelvärme.

Tillsätt lingonen när såsen är färdig eller lägg dem på limpskivorna som garnering.

Klassiska tillbehör är potatispuré och gröna ärtor (från frysdisker) men det fungerar även fint att göra ett mos på dessa båda. Koka potatis med salt och pressa med potatispress och mosa. Koka lika del ärtor som potatis, mixa ärtorna med stavmixer, mosa ihop de två, ha i ett par matskedar smör och där är vi i hamn.