KÖTT

Köttfärslimpa med rotfrukter

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Husmanskost kan man riktigt längta efter. Här delar köttfärslimpan ugnsform med rotfrukter och serveras tillsammans med en god gräddsås.

INGREDIENSER

Köttfärslimpan
800 gr nötfärs
2 ägg
0.5 riven lök
1 dl vispgrädde
2 msk kalvfond
2 paket bacon

Sås
3 dl vispgrädde
2 dl mjölk
2 msk kalvfond

1 msk tamarisoja
3 msk vetemjöl

Rotfrukter
- små potatisar gärna med skal
- morötter
- champinjoner
- rödlök
- palsternacka
- körsbärstomater

1 tsk av var flingsalt rosmarin timjan vitlökspulver
2 msk olivolja
1 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader varmluft. Blanda färsen med den rivna löken, grädde, kalvfond, lite salt, nymalen svartpeppar och två ägg. Forma till en limpa och klä den med bacon. Pensla med lite kinesisk soja. Lägg i en ugnssäker form som rymmer både limpan och rotfrukterna.

2. Skölj och torka av potatisen, skala och skär rotfrukterna i lite större bitar. Blanda rotfrukterna, svamp och tomater med olivoljan och kryddorna i en skål. När allt blandats ordentligt häll över i ugnsformen. Sätt in i ugnen ca 1 timme.

3. När rotfrukterna och köttfärslimpan är nästan klara gör du såsen. Häll grädde, 1 1/2 dl av mjölken, fond och soja i en kastrull. Resten av mjölken vispas ihop med mjölet och tillsätts i kastrullen. Vispa ihop och låt sjuda ca 5 minuter. Smaka av med salt & svartpeppar. Skär köttfärslimpan i skivor och servera med rotfrukterna och såsen. Garnera med finhackad persilja.