KÖTT

Köttfärslimpa med ugnsstekta tomater

Kock: **Per Morberg** Tid: **85 min** Portioner: **4**

85

Den här rätten rockar fett. Tänk på att löken ska svettas långsamt och bara bli gyllenbrun - inga brända bitar!

INGREDIENSER

500 g nötfärs
0.5 dl ströbröd
2 dl mjölk eller grädde
1 stycken gul lök
1 msk smör
1 st ägg
1 tsk salt
2 krm peppar
Tillbehör

1 pkt bacon (140 g)
3 st lagerblad
4 stora tomater
1 st rödlök
1 nypa salt och peppar
2 st timjankvistar

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175°C.
2. Låt ströbrödet svälla i mjölken i 10 minuter.
3. Skala och finhacka löken. Stek den mjuk i smör tills den fått lite färg. Låt svalna. Blanda färsen med ströbrödsblandningen, ägg, lök, salt och peppar. Arbeta den väl.
4. Forma färsen till en avlång limpa. Täck den med baconskivor och lagerblad och lägg den i en stor smord ugnsform.
5. Halvera tomaterna och lägg dem runt om köttfärslimpan. Skala och strimla rödlöken. Lägg strimlorna på tomaterna och salta och peppra. Sätt in formen i ugnen och stek i 45-60 minuter.
6. Servera köttfärslimpan med tomaterna och kokt potatis eller potatismos. Garnera med färska timjankvistar.