



VEGETARISK

Nötfärslimpa med champinjonsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**



Nötfärs på nötter, era nötter!



INGREDIENSER

1.25 dl kokt långkornigt ris (ca ½ dl okokt)
450 g svamp, olika sorter
1.5 dl hackade nötter, t ex valnötter och mandel
1 gul lök
2 selleristjälkar
0.5 purjolök
0.25 grön paprika
1 stor morot
100 g dagsgammalt vitt bröd
rapsolja till stekning
2 ägg

1 dl grönsaksbuljong
1 dl riven parmesanost
1 dl hackade färska kryddörter, t ex basilika, och/ eller oregano
salt och svartpeppar

Champinjonsås

300 g champinjoner
0.5 gul lök
2-3 msk smör
2 msk vetemjöl
2 dl grönsaksbuljong
2 dl vispgrädde
1 tsk tamarisoja
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** LIMPAN: Koka riset efter anvisningarna på paketet.
- 2** Värm ugnen till 175°.
- 3** Hacka svampen och nötterna. Skala och finhacka löken. Skölj och finhacka sellerin, purjolöken och paprikan. Riv moroten fint och smula brödet fint, gärna i en matberedare.
- 4** Stek löken och grönsakerna lätt i olja. Vispa ihop äggen.
- 5** Rör ihop alla ingredienser till limpan i en bunke till en jämn smet. Smaka av med salt och peppar och eventuellt mer örtekryddor.
- 6** Klä en 1½-liters brödform med ett bakplåtspapper. Häll i smeten och se till att den fördelas jämnt i formen. Sätt in formen mitt i ugnen och grädda limpan i 45-60 minuter. Innertemperaturen ska vara 75° när den är klar. Kontrollera med en provsticka att limpan är genomgräddad, stickan ska vara torr. Låt limpan kallna innan du skär upp den.
- 7** SÅSEN: Borsta och skär svampen till såsen i bitar. Skala och finhacka löken.
- 8** Fräs svamp och lök i smöret några minuter tills all vätska kokat in. Pudra över mjölet, rör om och späd med buljong och grädde under omrörning. Koka upp och låt sjuda i cirka 10 minuter. Smaka av med soja, salt och peppar

9

Servera nötfärslimpan med svampsås och sallad.