VEGETARISK

# Nötfärslimpa med champinjonsås

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

90

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 örtkryddor.
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.