KÖTT

Köttfärslimpa lindad i bacon med glaze

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Här har köttfärslimpan pyntats lite extra. Den har täckts med en baconfläta som ger massor med smak. Baconet penslas med sötsyrlig glaze mot slutet så den blir mörk och knaprig. Servera limpan till dina favorittillbehör!

INGREDIENSER

500 g nötfärs eller blandfärs
0.5 dl ströbröd
2 dl grädde
1 gul lök
smör till stekning
1 ägg
1 tsk salt
peppar
1-1.5 paket bacon
Glaze

1.5 tsk balsamvinäger
1 msk flytande klar honung
0.5 tsk tomatpuré

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 175°C.
2. Låt ströbrödet svälla i grädden medan du gör löken.
3. Skala och finhacka löken. Stek den i smöret tills den fått lite färg och låt svalna. Blanda färsen med ströbröd/grädde, ägg, lök, salt och peppar. Arbeta ihop till en jämn smet.
   Om du vill steker du ett litet smakprov. Tänk på att baconet tillför sälta så var försiktig med saltet.
4. Forma smeten till en avlång limpa. Täck den med baconskivorna, t ex genom att fläta skivorna i ett snyggt mönster. Lägg limpan i en smord ugnsform.
5. Sätt in formen i ugnen och stek i ca 50 minuter.
   Ta ut formen, höj värmen till 200-225 grader, pensla limpan med glazen och ställ tillbaka i ugnen tills ytan är gyllenbrun och knaprig, ca 8-10 minuter. Håll ett öga på det så att det inte bränner.
6. Servera med potatismos och grönsaker eller det du gillar till köttfärslimpa!