



Köttfärslimpa

Portioner: 4 / Ugnstemperatur 200°C

Ingredienser

- 500g Nötfärs
- 4 msk ströbröd
- 1 1/2 dl Grädde
- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk smör
- 1 ägg
- 3 msk tomatpuré
- 2 tsk timjan
- 1 tsk salt
- 1 krm peppar
- Kan uteslutas 8 cocktailtomater eller fyll med det du tycker är gott exempelvis oliver eller fetaost.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°. Låt ströbröd och grädden svälla 5 minuter i en bunke.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs löken mjuk i smör i en stekpanna.
3. Blanda ägg, tomatpuré, kryddor, den stekta löken och färs i bunken med ströbrödet, rör till en slät färs.
4. Forma färsen till en limpa i en smord ugnssäker form och tryck ner tomaterna jämnt fördelade i köttfärslimpan.
5. Grädda i mitten av ugnen i ca: 35 min.

Servera med kokt potatis, sallad, gräddsås och lingonsylt.