

KÖTTFÄRSLIMPA MED PERSILJERÖTTER OCH BAKAT ÄPPLE



AXGAN-
DAGEN 

KÖTTFÄRSLIMPA:

3 msk ströbröd
1,5 dl gräddmjölk
1,5 msk viltfond
1 ägg
100 g fläskfärs
500 g köttfärs
1 msk rosmarin
1 msk timjan
1 msk smör
2 gula lökar
1 pkt bacon
3 dl grädde
1 msk viltfond
Salt och peppar efter smak

TILLBEHÖR:

4 äpplen
8 persiljerötter
Rapsolja

POTATISMOS:

1 kg potatis (mjölig sort)
2 dl mjölk
1 dl grädde
3 msk smör
1 tsk socker
1/2 tsk salt
2 krm nymalen vitpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Värm ugnen till 180 grader.

Förbered färsblandningen:

Blanda ströbröd och gräddmjölk i en skål och låt svälla i 5 minuter. Knäck ner ägget i blandningen.

Fräs löken:

Hacka löken fint och fräs i smör tills den blir mjuk. Krydda med timjan och rosmarin.

Blanda färsen:

Blanda ner både fläskfärsen och köttfärsen tillsammans med löken i ägg- och ströbrödsblandningen. Krydda med salt och peppar efter smak.

Förbered köttfärslimpan:

Klä en avlång ugnform med bacon och lägg i färsblandningen. Vik över baconet så det täcker färsen och grädda i ugnen i 30-40 minuter. Låt färslimpan vila i formen när den är klar.

Rosta persiljerötterna:

Tvätta och ansa persiljerötterna. Pensla dem med lite rapsolja och rosta dem i ugnen tillsammans med färslimpan i cirka 6-7 minuter.

Baka äpplen:

Lägg äpplena i ugnen och baka dem samtidigt som persiljerötterna. Äpplena behöver ungefär samma tid som persiljerötterna, men tiden kan variera beroende på sort. Det är gott om de är riktigt mjuka inuti.

Gräddsås:

Sila vätskan från köttfärsformen ner i en kastrull. Koka upp och tillsätt viltfond, grädde och en nypa timjan. Smaka av med salt och peppar.

Servering:

Servera köttfärslimpan tillsammans med de rostade persiljerötterna, bakade äpplen, gräddsås och potatismos.

POTATISMOS

Koka potatisen:

Skala potatisen och dela den i jämnstora bitar. Koka potatisen i en kastrull med vatten som precis täcker dem, tills potatisen är mjuk. Prova med en sticka.

Mosa potatisen:

Häll av vattnet och låt potatisen ånga av utan lock. Mosa potatisen med smöret och vispa in mjölk och grädde tills du får en slät och fluffig konsistens.

Krydda potatismoset:

Smaka av med socker, salt och nymalen vitpeppar. Justera konsistensen med lite extra mjölk om det behövs.