

KÖTTFÄRSLIMPA MED BAKAT ÄPPLE OCH PERSILJERÖT

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

Produkter märkta med stjärna * finns
att köpa åländska. Fråga i din butik
om du inte hittar.

GÖR SÅ HÄR:

Värm ugnen till 180 grader.

Köttfärslimpa:

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

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

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

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 och bakade äpplen:

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

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.

Potatismos:

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.

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.

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

Servering:

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