



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttfärslimpa med timjansmörsås, svamp och vitlöksfräst grönkål

Potatis

Potatis 400 g

Köttfärslimpa

Örtmix ½ förp

Ströbröd ½ förp

● Mjök* ½ dl

● Salt ½ tsk

Blandfärs 250 g

● Bakplåtspapper 1 st

Timjansmörsås

● Vetemjöl 2 tsk

● Vatten 2 dl

Köttbuljong ½ påse

Timjan 10 g

● Smör 15 g

Svamp och grönkål

Grönkål 200 g

Skogschampinjoner 100 g

g

Vitlök 1 klyfta

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjök*,

Olivolja, Salt, Smör,

Smör*, Svartpeppar,

Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Köttfärslimpa:** Lägg örtmix, ströbröd, mjök, salt, nymald svartpeppar och blandfärs i en bunke, blanda väl. Forma till 1 limpa och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga i mitten av ugnen ca 25 min, tills den är helt genomstekt. Låt gärna vila några minuter innan du skär upp den.

4. **Timjansmörsås:** Smält en klick smör i en liten kastrull. Blanda ner vetemjöl och tillsätt sedan vatten och köttbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Repa timjan (genom att dra av bladen från stammen). Häll över såsen i en mixerbehållare. Tillsätt smör och finhackad timjan och mixa såsen slät med stavmixer. Om ni vill, sila såsen innan servering.

5. **Svamp och grönkål:** Plocka grönkål från stammen. Skär kålen i mindre bitar. Halvera skogschampinjoner. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs grönkål, svamp och pressad vitlök ca 4 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Skär upp köttfärslimpan och servera med potatis, timjansmörsås och vitlöksfrästa grönsaker.