



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttfärslimpa med skysås och pressgurka

Tillbehör

Potatis 400 g
Morot 2 st
Bladpersilja 20 g

Köttfärslimpa

Bananschalottenlök 1 st
● Mjolk* ½ dl
● Salt ½ tsk
Kinesisk soja 1 tsk
Nötfärs 250 g

Pressgurka

Snackgurka 1 st
● Ättikspirt (12%) ½ msk
● Socker 1 msk
● Vatten 2 msk

Skysås

● Smör* 1 msk
● Vetemjöl* ½ msk
● Vatten 2 ½ dl
● Balsamvinäger ½ msk
Oxbuljong ½ förp
Kinesisk soja ½ tsk

Att ha hemma ●

Ättikspirt (12%),
Balsamvinäger, Mjolk*,
Salt, Smör*, Socker,
Svartpeppar, Vatten,
Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Köttfärslimpa:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg löken i en bunke och blanda ner mjölk, salt, kinesisk soja, lite nymald svartpeppar och nötfärs.
3. Forma färsen till en smal limpa och lägg i en smord ugnform. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min, tills limpan är helt genomstekt.
4. Koka potatis i lättsaltat vatten. Dela morötter i stubbar. Låt koka med potatisen ca 5 min mot slutet av tillagningstiden.
5. **Pressgurka:** Skär gurka i tunna skivor, gärna med osthyvel. Lägg i en bunke och tillsätt ättikspirt, socker och vatten. Blanda och låt stå till servering.
6. **Skysås:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner skyn från formen med köttfärslimpa, vatten, balsamvinäger, oxbuljong och kinesisk soja. Koka upp och sjud, ca 5 min tills skyn tjocknat något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Grovhacka bladpersilja. Servera köttfärslimpa med nykokt potatis, skysås, pressgurka och morötter. Toppa med persilja.