



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Timjankryddad köttfärslimpa med rostade äpplen och brunsås

Ugnrostad potatis

Potatis 400 g

Köttfärslimpa

Nötfärs 250 g

Ströbröd ½ förp

Mjök ½ dl

Vitlök 1 klyfta

Torkad timjan 1 förp

- Salt ½ tsk

Tillbehör

Rött äpple 2 st

Rödlök 2 st

Torkad timjan 1 förp

Bladpersilja 20 g

Brunsås

- Smör* 1 tsk

- Vetemjöl* ½ msk

- Socker ½ tsk

Mjök 2 ½ dl

Oxbuljong ½ förp

Kinesisk soja 1 tsk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,

Salt, Smör*, Socker,

Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnrostad potatis:** Blanda potatis med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Köttfärslimpa:** Lägg nötfärs i en bunke. Blanda med ströbröd, mjök, pressad vitlök, torkad timjan, salt och lite nymald svartpeppar. Forma färsen till en smal limpa och lägg i en smord ugnform.
4. **Tillbehör:** Klyfta äpple och rödlök. Lägg i formen runt köttfärslimpan. Krydda med torkad timjan och lite salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 22 min, tills köttfärslimpan är helt genomstekt.
5. **Brunsås:** Smält smör i en liten kastrull och pudra över vetemjöl. Rör ner socker, mjök, oxbuljong och kinesisk soja. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite nymald svartpeppar.
6. Grovhacka bladpersilja. Servera köttfärslimpa med äpplen, brunsås och rostad potatis. Toppa med persilja.