



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Timjankryddad köttfärslimpa med rostade äpplen och brunsås

## Ugnsrostad potatis

Potatis 400 g

## Köttfärslimpa

Nötfärs 250 g

Ströbröd ½ förp

Mjolk 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

Mjolk 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. **Ugnsrostad 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, mjolk, pressad vitlök, torkad rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar. Forma färsen till en smal limpa och lägg i en smord ugnsform.
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, mjolk, 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.