



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rosmarinkryddad köttfärslimpa med rostade äpplen och brunsås

Ugnsrostad potatis

- Småpotatis 450 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Bakplåtspapper

Köttfärslimpa

- Nötfärs 250 g
- Torkad rosmarin 1 tsk
- 🏠 Ströbröd ¼ dl
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

- Rött äpple 2 st
- Rödlök 2 st
- Torkad timjan 1 tsk
- Bladpersilja 20 g
- 🏠 Salt

Brunsås

- 🏠 Smör 1 tsk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Socker ½ tsk
- 🏠 Mjök 2 ½ dl
- 🏠 Köttbuljong ½ tärning
- 🏠 Kinesisk soja 1 tsk
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad potatis:** Blanda småpotatis med lite olivolja, lite 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 rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar. Forma färsen till en smal limpa och lägg i en smord ugnsform.
4. Klyfta äpplen och rödlök. Lägg i formen runt köttfärslimpan. Krydda med torkad timjan och lite salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 25 min, tills köttfärslimpan är helt genomstekt (inntertemp 72°C).
5. **Brunsås:** Smält smör i en liten kastrull och pudra över vetemjöl. Rör ner socker, mjök, smulad köttbuljong och kinesisk soja. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite vitvinsvinäger och nymald svartpeppar.
6. Grovhacka bladpersilja. Servera köttfärslimpa med äpplen, brunsås och rostad potatis. Toppa med persilja!