KÖTT

Champinjonfylld Köttfärslåda

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **65 min** Portioner: **6**

En härlig champinjon- och persiljefylld köttfärslåda som fungerar både till vardag och helg.

En lättlagad måltid som räcker till många och som är fulladdad av goda smaker. Lägg dessutom till den läckra karamelliserad lingonsylten och löken på toppen och måltiden blir en fest för både öga och gom

INGREDIENSER

65

1.2 kilo finmald blandfärs
1 styck ägg
1 deciliter vispgrädde
400 gram finhackade färska champinjoner
3 matskedar fransk senap
4 stycken medelstora gula lökar
1 näve finhackad persilja
1 matsked lökpulver
1 tesked grovmald vitpeppar
3 kryddmått finmald vitpeppar
2.25 teskedar salt
25 gram smör
1.5 deciliter lingonsylt
Gräddsås
4 deciliter vatten
1 styck köttbuljong knorr fond du chef
1 deciliter vispgrädde
3-4 matskedar ljus soja
cirka 4 matskedar ljus maizenaredning
2-3 deciliter av köttfärslådespadet

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader
Hacka 3 lökar och fräs dem gyllenemjuka i smöret
Skiva den 4:e löken och lägg åt sidan tills senare
Tillsätt de hackade champinjonerna och all vitpeppar och låt steka med löken

tills även svampen fått lite färg
Tillsätt senap och 0.25 tesked salt och låt fräsa upp och ta bort från spisen
Vipsa ägg med resterande salt, lökpulver och grädde och blanda med köttfärsen
Tillsätt champinjons/löksteket och persiljan i färsen, blanda ordentligt
Lägg köttfärsblandningen i en lämplig ugnsform, platta till ytan och bre på lingonsylten i ett jämnt lager och sedan lökringarna ovanpå
Ugnslaga i cirka 50 minuter

2

Gräddsåsen
Koka upp vatten och buljong i en kastrull och tillsätt sedan vispgrädde, soja, köttfärsspad (när lådan är färdig) och maizena under omvispning tills såsen är av den tjocklek som du föredrar. Börja med en mindre mängd maizena och mer tills du är nöjd
Servera med ett gott potatismos eller kokt potatis