



Köttfärslimpa med ugnstekta tomater

Kock: **Per Morberg** Tid: **85 min** Portioner: **4**



Den här rätten rockar fett. Tänk på att löken ska svettas långsamt och bara bli gyllenbrun - inga brända bitar!



INGREDIENSER

500 g nötfärs
0.5 dl ströbröd
2 dl mjölk eller grädde
1 stycken gul lök
1 msk smör
1 st ägg
1 tsk salt
2 krm peppar

Tillbehör

1 pkt bacon (140 g)
3 st lagerblad
4 stora tomater
1 st rödlök
1 nypa salt och peppar
2 st timjankvistar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175°C.
- 2** Låt ströbrödet svälla i mjölken i 10 minuter.
- 3** Skala och finhacka löken. Stek den mjuk i smör tills den fått lite färg. Låt svalna. Blanda färsen med ströbrödsblandningen, ägg, lök, salt och peppar. Arbeta den väl.
- 4** Forma färsen till en avlång limpa. Täck den med baconskivor och lagerblad och lägg den i en stor smord ugnform.
- 5** Halvera tomaterna och lägg dem runt om köttfärslimpan. Skala och strimla rödlöken. Lägg strimlorna på tomaterna och salta och peppra. Sätt in formen i ugnen och stek i 45-60 minuter.
- 6** Servera köttfärslimpan med tomaterna och kokt potatis eller potatissos. Garnera med färska timjankvistar.