



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttfärslimpa med skysås och pressgurka

Tillbehör

Potatis 400 g
Morot 2 st
Bladpersilja 20 g

Köttfärslimpa

Bananschalottenlök 1 st
Kinesisk soja 1 tsk
Nötfärs 250 g
🏠 Mjök ½ dl
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Pressgurka

Snackgurka 1 st
🏠 Ättiksprit (12%) ½ msk
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vatten 2 msk

Skysås

Kinesisk soja ½ tsk
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Vatten 2 ½ dl
🏠 Balsamvinäger ½ msk
🏠 Köttbuljong ½ tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka potatis i lättsaltat vatten. Dela morötter i stubbar. Låt koka med potatisen ca 5 min mot slutet av tillagningstiden.
3. **Köttfärslimpa:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg löken i en bunke och blanda ner mjök, salt, kinesisk soja, lite nymald svartpeppar och nötfärs.
4. Forma färsen till en smal limpa och lägg i en smord ugnform. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min, tills limpan är helt genomstekt (innertemp 72°C).
5. **Pressgurka:** Skär gurka i tunna skivor, gärna med osthyvel. Lägg i en bunke och tillsätt ättiksprit, socker och vatten. Blanda och låt stå till servering.
6. **Skysås:** Smält smör i en stekpanna. Pudra över vetemjöl. Vispa ner skyn från formen med köttfärslimpa, vatten, balsamvinäger, smulad köttbuljong och kinesisk soja. Koka upp och sjud, ca 5 min tills skyn tjocknat något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Grovhacka bladpersilja. Servera köttfärslimpa med nykokt potatis, skysås, pressgurka och morötter. Toppa med persilja.