



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rosmarinkryddad köttfärslimpa med rostade äpplen och brunsås

Ugnsrostad potatis

Potatis 400 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Bakplåtspapper

Köttfärslimpa

Nötfärs 250 g

Mjöl ½ dl

Vitlök 1 klyfta

Torkad rosmarin 1 tsk

🏠 Ströbröd ¼ dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Rött äpple 2 st

Rödlök 2 st

Torkad timjan 1 tsk

Bladpersilja 20 g

🏠 Salt

Brunsås

Mjöl 2 ½ dl

Kinesisk soja 1 tsk

🏠 Smör 1 tsk

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Socker ½ tsk

🏠 Köttbuljong ½ tärning

🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk

🏠 Svartpeppar

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, mjöl, pressad vitlök, torkad rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar. Forma färsen till en smal limpa och lägg i en smord ugnform.
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 (innertemp 72°C).
5. **Brunsås:** Smält smör i en liten kastrull och pudra över vetemjöl. Rör ner socker, mjöl, 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.