



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Hjortfärslimpa med stekt brysselkål, äpple och hasselnötter

## Potatismos

Mospotatis 400 g  
Mjök 1 dl  
Smör 1 msk  
Salt

## Hjortfärslimpa

Gul lök 1 st  
Salt ½ tsk  
Svartpeppar  
Torkad timjan 1 tsk  
Dijonsenap 1 msk  
Ströbröd 2 msk  
Mjök 4 msk  
Hjortfärs 250 g

## Brysselkål

Brysselkål 1 förp  
Rött äpple 1 st  
Hasselnötter 40 g  
Smör  
Torkad timjan 1 tsk  
Salt  
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Hjortfärslimpa:** Finhacka gul lök och lägg i en bunke. Blanda ner salt, nymald svartpeppar, torkad timjan, dijonsenap, ströbröd och mjök. Tillsätt hjortfärs och blanda väl. Forma till en smal limpa och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Tillaga i mitten av ugnen ca 25 min, tills hjortfärslimpan är helt genomstekt (innertemp 72°C). Låt gärna hjortfärslimpan vila några minuter innan du skär upp den.
4. **Brysselkål:** Ansa och halvera brysselkål. Skär äpple i klyftor. Hetta upp rikligt med smör i en stekpanna och stek brysselkålen ca 2 min. Tillsätt äppelklyftor, lite salt, nymalen svartpeppar, torkad timjan och hasselnötter. Stek ytterligare ca 3 min.
5. **Potatismos:** Värm mjök och smör i en kastrull. Häll av potatisen och mosa med elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjökblandningen och vispa till ett mos. Smaka av med lite salt.
6. Skär hjortfärslimporna i skivor och servera med stekt brysselkål, äpplen, hasselnötter och potatismos.