



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttfärslimpa med skysås och pressgurka

Tillbehör

Potatis 400 g
Morötter 150 g
Bladpersilja 20 g

Köttfärslimpa

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

Pressgurka

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

Skysås

🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Vatten 2 ½ dl
🏠 Balsamvinäger ½ msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tillbehör:** 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 mjölk, 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 och balsamvinäger. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Tillsätt eventuellt några droppar kinesisk soja för fin färg.
7. Grovhacka bladpersilja. Servera köttfärslimpa med nykokt potatis, skysås, pressgurka och morötter. Toppa med persilja!