



KÖTTFÄRSLIMPA MED UGNSTEKTA TOMATER

4 portioner

Ingredienser

- 1000 g köttfärs
- 1 dl ströbröd
- 4 dl grädde eller mjölk
- 2 liten gul lök
- 2 msk smör
- 2 st ägg
- 2 tsk salt
- 4 krm peppar

Tillbehör

- 2 pkt bacon
- 6 st lagerblad
- 8 stora tomater
- 2 st rödlök
- 1 liten nypa salt och peppar
- 4 st timjankvistar.

Gör så här

- 1 Värm ugnen till 175 grader
- 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 ungsform.
- 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 potatismos. Garnera med färska timjankvistar.