

Köttfärslimpa med ugnsstekta tomater

Den här rätten ~~rocker~~ fett. Tänk på att löken ska svettas långsamt och bara bli gyllenbrun – inga brända bitar!

4 portioner

KÄFFE

500 g köttfärs
~ 1/2 dl ströbröd
2 dl mjölk eller grädde
~ 1 liten gul lök
1 msk smör
1 ägg
~ 1-1 1/2 tsk salt
2 krm peppar

Tillbehör
1 paket bacon (140 g)
~ 2-4 lagerblad
~ 4 stora tomater
~ 1 rödlök
salt och peppar
~~timjankvistar till garnering~~

- Värm ugnen till 175°.
- Låt ströbrödet ~~svälla~~ i mjölken i 10 minuter.
- 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.
- Forma färsen till en avlång limpa. Täck den med baconskivor och lagerblad och lägg den i en stor smord ugnform.
- 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.
- Servera köttfärslimpan med tomaterna och kokt potatis eller potatismos. ~~Garnera med~~ färska timjankvistar.