Köttfärslimpa

Köttfärslimpa tillhör verkligen den gamla hederliga husmanskosten; det är faktiskt en av de godaste rätterna om den är tillräckligt smaksatt.

Antal: 8 portioner:

Du behöver:

1 kg	Köttfärs
1 st	Gul lök
2 st	Ägg
1 dl	Ströbröd
1½ dl	Mjölk
1 dl	Grädde
2½ tsk	Salt
2 tsk	Vitpeppar
2 tsk	Svartpeppar
50 gram	Smör eller margarin

Bilden kommer ifrån kryddburken.se

Till serveringen:
Gräddsås
Lingonsylt
Varma grönsaker (Ärter, morötter, blomkål)

Gör så här:
Blanda ströbröd, mjölk och grädde samt hälften av saltet och pepparn i en skål. Knäck äggen över skålen, utan att det kommer med något äggskal. Blanda väl och låt massan stå och dra ett par minuter.

Skala och finhacka eller riv löken och häll den i skålen. Tillsätt köttfärsen och blanda väl. Tillsätt successivt resten av saltet och pepparn, så att det fördelas jämnt i köttfärssmeten.

Jag brukar testa att steka en liten bit av köttfärsen för att se att rätt mängd salt och kryddor finns. Så att man inte får en dåligt kryddad köttfärslimpa.

Ett annat tips är att dela upp smeten i 2st köttfärslimpor som är lika stora, så att man får en jämnare gräddning av dom i ugnen. Ett bra mått på limporna är att formen blir ca 5-6cm höga och kring 1½ dm breda.

Ett klassiskt husmorstips är att när man jobbar med att "forma" köttfärs så ska man blöta händerna i kallt vatten. Anledningen till det är att då kletar och fastnar inte köttfärsen på händerna och blir lättare att forma.

Smörj en ugnsform med en liten del av smöret/margarinet. Placera ut limporna i formen.

Receptet är nedladdat ifrån http://www.webelton.se

Smält resten av smöret/margarinet i en kastrull. Tillsätt sojan i kastrullen och rör om. Pensla sedan köttfärslimporna med smör- och sojablandningen innan den gräddas mitt i ugnen i 200 grader i ca 40 minuter (så att köttfärslimpan blir genomstekt).

Du kan under tidens gång pensla köttfärslimporna med smör- och sojablandningen, för att få en fin yta.

Efter halva tiden så häller du i 1-2 dl vatten för att få lite buljong till gräddsåsen.

Extra info till receptet:

Och som de flesta av mina recept så är det ju grädde som gäller och inte vatten eller "mini-grädde".

Och som ni kanske märkt så är det vispgrädde som är det jag föredrar i mina recept. Vispgrädde ger ju den där lilla extra fylliga smaken. Men det är ju valfritt vilken typ av grädde ni använder.

Det går ju självklart att använda vatten eller mini-grädde i receptet också, för att få det magrare. Men mitt tips är att äta lite extra sallad istället för att sätta mini-grädde i receptet :-)

Sen kan ni ju lägga till lite egna kryddor i köttfärsen också för att ge "limporna" en egen touch!

Serveringen då:

Köttfärslimpa serveras ju i skivor. Och det jag föredrar att äta till köttfärslimpa är ju självklart den egna gräddsåsen som vi gjord med hjälp av skyn från ungsformen, sen lingonsylt och varma grönsaker(ärter, morötter eller dylikt)

Receptet är nedladdat ifrån http://www.webelton.se