

Köttfärslimpa (8 port)

800 g köttfärs
1-1,5 dl ströbröd
3 dl mjölk
3 ägg
2 finhackade gula lökar
4 finhackade vitlöksklyftor
1 tsk timjan
2 tsk vegeta
 $\frac{1}{2}$ tsk svartpeppar
några lagerblad

ca 400 g champinjoner, skivade
1-2 burkar krossade tomater
4 dl grönsaksbuljong
1 kg potatis, i klyftor
6 gula lökar, klyftade
5 morötter, i bitar

Till pensling

3 msk olja
3 msk soja

- Sätt ugnen på 250° C.
- Låt ströbrödet svälla i mjölken ca 10 min. Rör ner ägg, lök, vitlök och kryddor. Tillsätt köttfärsen och arbeta samman.
- Olja två ugnsgformar. Forma färsen till en limpa i den ena formen och lägg champinjoner och krossade tomater runt om. Töm på 1-1,5 dl av buljongen. Pensla med olja och soja.
- Lägg potatis, lök och morötter i den andra formen. Töm på resten av buljongen. Pensla och sätt in formarna i 250° C, mitt i ugnen, minska värmen till 175° C och stek ca 1-1,5 timme.

