köttfärslimpa i lager

Jonny · 2024-10-30



Förberedelsetid

90 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

6 Personer

Description

Fick detta recpt för något årsedan, men saker kom imellan
tänkte prova på detta nästa helg, men det verkar dunder gott....
Kocken !!

Ingredienser

— **2** msk smör, plus extra att smörja med
— **1** liten, finhackad lök
— **1** liten urkärnad och hackad röd paprika
— **1** hackad vitlöksklyfta
— **450** g nötfärs eller blandfärs
— **25** g färska brödsmulor
— **0.5** tsk cayennepeppar
— **1** msk pressad citron
— **0.5** tsk rivet apelsinskal
— **2** msk hackad färsk persilja
— **85** g torkad, kort pasta, t.ex. fusilli
— **2** 0.5 dl italiensk ostsås
— **4** lagerblad
— **175** g bacon
— salt och peppar
— sallad, till serveringen
—
— --- Italienska ostsåsen ---
— **2** msk smör
— **25** g vetemjöl
— **3** dl varm mjölk
— **1** kryddmått muskot
— **1** tsk torkad timjan
— **2** msk vitvinsvinäger
— **3** msk vispgrädde
— **55** g nyriven mozzarella och parmesanost
— **1** tsk mild senap
— **2** teskedar crème fraîche
— salt och peppar
—

Instruktioner

1. --- Italienska ostsås ---
2. Smält 2 matskedar smör i en gryta och rör ner 25 g vetemjöl till en smulig massa. Rör ner 3 dl varm mjölk till en slät och tjock sås.
3. Tillsätt 1 kryddmått muskot, torkad timjan, 2 matskedar vitvinsvinäger och smaka av med salt och peppar.
4. Rör ner 3 msk vispgrädde, 55 g nyriven mozzarella och parmesanost, 1 tesked mild senap och 2 teskedar crème fraîche.
5. Blanda väl.
6.
7. --- köttfärslimpa i lager ---
8. Smält smöret i en kastrull på medelhög värme. Lägg i lök och paprika och stek i 3 minuter. Rör ner vitlöken och fräs i t minut
9. Lagg färsen i en skål och mosa den med en träsked tills den blir klistrig. Tillsätt lökblandning, bröd- smulor cayennepeppar, pressad citron, citronskal och persilja. Salta och peppra efter smak. Ställ åt sidan.
10. Koka upp en stor kastrull med lätt saltat vatten på medelhög värme.
11. Lägg i pastan och koka den i ca 8-10 minuter, eller tills den är mjuk med tuggmotstånd. Låt den rinna av väl och blanda i den italienska ostsåsen
12. Smörj en 1 kilos köttfärslimpaform och lägg lagerbladen i botten.
13. Tänj ut baconskivorna över baksidan av en kniv och klä formen invändigt med dem. Skeda i hälften av kött-blandningen och jämna till.
14. Täck med pastan och skeda i resten av köttbland- ningen. Jämna till och täck med folie.
15. Grädda köttfärslimpan i 180 varm ugn i 1 timme, eller tills köttsaften är genomskinlig när man sticker in spetsen av en vass kniv mitt i limpan och den har släppt formens kanter.
16. Häll av allt fett och stjälp upp limpan på ett serveringsfat. Servera med sallad.