

Köttfärslimpa med ugnsrostad potatis

Tänk att fatet alltid blir länsat när vi äter köttfärslimpa. Ingen nöjer sig med bara en portion. Idag ugnsrostade jag potatis och morötter runtom i samma form. Supergott och enkelt!





Köttfärslimpa med ugnsrostad potatis

4 portioner

700 g köttfärs

4 msk ströbröd

1 msk potatismjöl

2 dl vatten

1 påse Blå Bands franska löksoppa

1 ägg

800 g potatis

400 g morötter

Olja

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda ströbröd, potatismjöl samt vatten och låt svälla ca 10 minuter. Blanda med köttfärsen och den franska löksoppa. Rör i ägget. Blanda smeten väl. Forma till en stor köttfärslimpa och lägg i en smord ugnform.

Skala och klyfta potatisen. Skala och skär morötterna i bitar. Blanda runt med ett par matskedar olja i en bunke. Lägg potatis och morötter runt om köttfärslimpan. Tillaga i ugnen, 30-40 minuter. Smaklig spis!