



## Köttfärslimpa à la Lindström

Ingredienser 4 personer

---

### Grundfärs

---

500 g	nötfärs
0,75 dl	ströbröd
1,5 dl	mjök
1 st	ägg
1,5 tsk	salt
2 msk	gul lök, skalad och riven
2 krm	svartpeppar, nymald

### Garnering

---

4-6 st	inlagda rödbetor
0,5 st	rödlök
1 dl	cocktailkapris
75 g	fetaost, smulad

Tillbehör: potatismos

### Tillagning

---

En mycket enklare och lite roligare variant av Biff à la Lindström får du om du gör den i ugn och garnerar med de klassiska ingredienserna och några nya. Utmärkt till ett större sällskap då du kan fylla en hel långpanna. Snabblagat!

1. Sätt ugnen på 250°.
2. Blanda ströbröd och mjök i en skål och låt svälla 5 min.
3. Blanda i färs, ägg, salt, lök och peppar och blanda till en fast smet. Forma färsen till en 1 1/2 cm hög fyrkant i en långpanna. Gör ett rutmönster med en kniv.
4. Sätt in i ugnen, sänk värmen till 175° och stek 10-15 min till 68° innertemperatur.
5. Dela rödbetorna i klyftor och skär löken i ringar. Ta ut färsen och garnera med rödbetor, kapris, lök och fetaost. Servera gärna med nylagat potatismos.