



## Pastejig köttfärslimpa med svamp

Ingredienser 4 portioner

---

400	Blandfärs
gram	
100	Leverpastej (bredbar)
gram	
225	Svamp
gram	
2 st	Ägg (gulan)
1 dl	Matlagningsgrädde
1 dl	Vatten
2 msk	Ketchup
2 stänk	Tabascosås
1,5 tsk	Salt
1 krm	Peppar
	Matfett till ugnform

Tillbehör

---

0,8 kilo	Potatis
	Grädde, smör, inlagd gurka

## Tillagning

**Färs:** Sätt ugnen på 225°C.

Finstrimla leverpastejen om konsistensen är fast. Blanda i en bunke leverpastej med grädde och vatten. Rör ner ägg, färs, ketchup, tabasco. Salta och peppra.

Finhacka svamp och blanda med färsen.

**Ugn:** Smörj en ugnsfast form med matfett. Tryck ner färsen i formen om det är en mindre patéform som på bilden, eller forma den till en limpa.

Dekorera gärna med färsk svamp.

Sätt in utan lock lågt i ugn i 45-50 min.

**Potatis:** Skala och koka i lättsaltat vatten.

**Skysås:** Tag ur färsen ur formen.

Smaka av skyn med salt och peppar.

Tillsätt ev. lite grädde eller smör.

## Kommentar

Leverpastejen kan vara mjuk eller fast. Det senare ger viss patékänsla. Välj vildsvamp för extra patékaraktär. Denna köttfärs limpa kan med fördel även ätas som en paté t.ex. skivad på smörgås.

Alternativ

---

Senapspotatis

Sötpotatismos

Heminlagd ättiksgurka