



Köttfärslimpa ”Slimline” med kokt potatis och MangoChutney-sås.

4 pers.

400 gr. Finmalen köttfärs av nöt.  
1 finhackad gul lök.  
4-5 skivor ananas (delas i cm-stora bitar)  
1 burk Champignioner. (skivade)  
5 pressade vitlöksklyftor.  
1 dl ströbröd blandat med vatten.  
2 dl riven Västerbottensost.  
Salt.  
Grovmalen Svartpeppar.  
Riven muskotnöt.

Blanda stöbrödet och vatten i en skål och låt dra, späd med mera vatten om nödvändigt. Lägg alla ingredienser i en skål och knåda degen ordentligt, avsmaka med kryddor efter behov. Forma degen till en jämntjock limpa i en ugnform i erforderlig storlek, stoppa kittet i 175 gr ugn i ca 40 min och vips har du en smakfull köttfärslimpa.

1 flaska MungoChutney sås blandas med 1 förpackning lätt CreamFraisch spetsa med lite Citronpeppar.

Koka potatis torde väl var och en klara utan recept om inte slå en signal.

Använd gärna ett lite större uppläggningsfat som du garnerar med sallad, gurka, tomater och eller andra grönsaker som önskas, placera den färdiga ”slimlinen” i mitten. Har du lite rönnbärsgele blir inte saken sämre. Lägg potatisen i en serveringsskål och toppa med lite riven persilja. Servera med mungochutney såsen och gärna ett kraftigt rött vin.

I den så kallade ”Bigline” modellen tillsätter man grädde och äggula i smeten samt använder vanlig CreamFraisch.

Vi tackar för uppmärksamheten och önskar en smaklig måltid.

Vid knapparna

RCN:s partydivision.