



KÖTTFÄRSLIMPA (GREKISKA SMAKER) FRÅN KRUSBODA SKOLA



INGREDIENSER

- 7 kg blandfärs (Gudruns)
- 3 kg baljväxtfärs (Gudruns ärtfärs)
- 1 kg nötleverfärs (Gudruns)
- 1 kg stekt gul lök, hackad eller mixad
- 1 kg feta ost, tärnad
- 300 g (4 dl) potatismjöl
- 100 g (1 dl) vitlök, mixad
- ca 100 g (2 dl) torkad timjan
- ca 100 g (2 dl) torkad rosmarin
- ca 100 g (2 dl) spiskummin
- ca 25 g (0,5 dl) malen kanel
- ca 25 g (0,5 dl) malen vitpeppar
- ca 200 g (2 dl) salt
- Vatten

GÖR SÅ HÄR

Köttfärslimpa med grekiska smaker, ca 100 portioner.

- Blanda de olika färserna, gula löken och vitlöken i en blandare till en jämn smet.
- Tillsätt salt, kryddorna och potatismjölet.
- Lägg i den tärnade fetaosten
- För att få en bra konsistens måste vatten tillsättas, smeten ska vara ganska lös men kunna formas till en limpa.
- Gör limporna direkt på ugnsbleck.
- Grädda i 140 grader kombivärme med 20 % ånga till innertemperaturen når 70 grader.

Gör köttfärslimporna en stund innan så den hinner svalna helt före den skärs upp. Servera med tomatsås, tzatziki, sallad och rostad potatis. *Färsen kan också användas till att forma biffar.

Tomas Wiklund, Krusboda skola, om Gudruns malda nötlever

Vi gillar den malda levern då den är bra förpackad och smidig att använda för att dryga ut annan färsrätt och höja järnhalten. Levern har en neutral doft och smak vilket gör den användbar i många rätter.