

Pepparrotsfärs

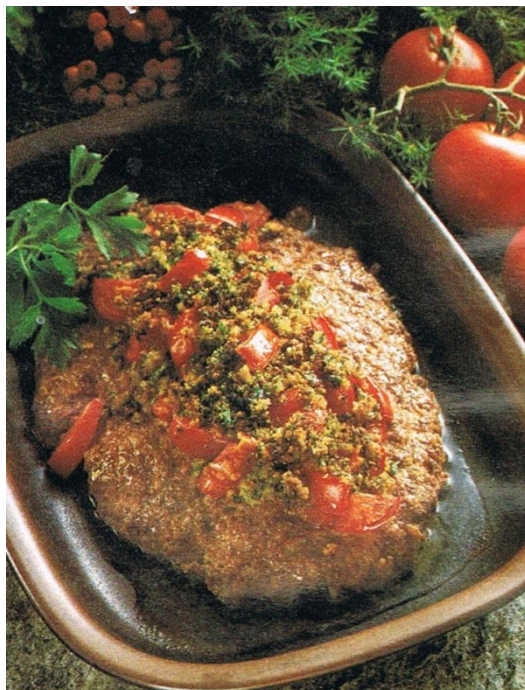
Antal personer: 4

Ingredienser:

400 g älg- eller nötfärs
1 dl ströbröd
2½ dl matlagingsgrädde
1 msk potatismjöl
2 tsk örtsalt
1 tsk kryddpeppar
2-3 st tomater

Kryddsmör

3 msk smör
2 msk riven pepparrot
2 msk ströbröd
½ dl hackad persilja



Gör så här

Sätt ugnen på 225°. Låt ströbrödet svälla i grädden 10 min. Blanda köttfärs, potatismjöl, örtsalt och peppar. Forma färsen på ett smort ugnssäkert fat till en ganska platt köttfärslimpa. Gör en fördjupning i mitten. Skär tomaterna i bitar. Smält smöret och blanda ner pepparrot, ströbröd och persilja. Lägg tomaterna i fördjupningen på färslimpan och strö över kryddsmöret. Stek i mitten av ugnen 30-35 min. Servera med klyftpotatis eller potatismos.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

- Ta gärna lite fler tomater och låt dem ligga brevid färslimpan i formen.

