

Huvudrätt

Fylld rådjursfärslimpa med ugnstekta rotsaker

8 portioner

Färs

1,5 kg rådjursfärs (hjortfärs går också bra)

6 ägg

6 dl creme fraiche

6 msk havrekli

4 tsk salt

3 tsk svartpeppar

3 msk timjan

Fyllning

450 g fetaost i olja

Soltorkade tomater, ca 15 st

Rotsaker

Potatis, ca 25 st

Morötter, 5 st

Palsternacka, 5 st

Olivolja

Salt & peppar

Gör så här

1. Blanda allt till färsen.
2. Bred hälften i en ungsäker form.
3. Skär de soltorkade tomaterna i småbitar och blanda med fetaosten.
4. Bred blandningen på färsen i formen.
5. Lägg över resten av färsen på fyllningen. Plattatill så att det blir en bred limpa.
6. Dela potatisen i klyftor, morötter och palsternacka i stavar. Lägg dem runt färslimpan. Krydda med salt och peppar. Ringla över olivolja.
7. Stek i ugn, 200 grader, i 50-60 minuter eller tills färsen fått fin färg och rotsakerna är genomstekta.