

Baconlindad köttfärslimpa

4-6 portioner

800 g blandfärs

2 gula lökar

8 ansjovisfiléer

4 msk ströbröd

1 dl grädde

1 dl mjölk

4 msk ansjovisspad

2 ägg

2 tsk salt

0,5 tsk vitpeppar

1 tsk mald kryddpeppar

3 paket bacon

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Hacka löken fint och fräs tills löken blivit mjuk.

Hacka ansjovisfiléerna.

Blötlägg ströbröd i grädde, mjölk och ansjovisspad. Låt stå några minuter.

Tillsätt lök, färs, ansjovishack, ägg och kryddor. Arbeta samman till en smidig smet.

Varva bacon omlott över en brödform. Lägg i färsen och och platta till. Vik över baconen.

Baka i ugn i ca 45 minuter tills det får en innertemperatur på 72 °C (162 °F).

Häll av spadet. Kan användas till sås.

Låt limpan få vila i 20 minuter innan du skär upp den.