



Enes viltfärslimpa

ETT RECEPT ENLIGT DIET FOR A GREEN PLANET

RECEPT AV: PER ANDERSSON, ENESKOLANS KÖK, SÖDERTÄLJE



Hösten är högsäsong för vilt, och i det här receptet tar vi vara på en av säsongens bästa råvaror.

GÖR SÅHÄR

1. Stek löken i olja och låt svalna av.
2. Låt ströbrödet svälla i den kalla köttbuljongen.
3. Blanda sedan färsen med ströbrödsblandningen, löken och kryddorna.
4. Forma till limpor i valfri storlek och lägg på en smord plåt eller ett bleck.
5. Grädda i ugnen på 150 grader tills limpan når en innetemperatur på ca 70 grader.

INGREDIENSER

4 portioner

500 g viltfärs
25 g ströbröd
1 dl köttbuljong
20 g stekt tärnad lök
1 msk skånsk senap
1 tsk torkad timjan
Svartpeppar, kryddpeppar och salt

50 portioner

6 kg viltfärs
300 g ströbröd
1,2 liter köttbuljong
250 g stekt tärnad lök
1,25 dl skånsk senap
3 msk torkad timjan (6 g)
Svartpeppar, kryddpeppar och salt

OM DIET FOR A GREEN PLANET

Diet for a Green Planet är ett koncept som tar hänsyn till hållbarhet inom flera områden och innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Södertälje kommun har länge arbetat enligt konceptet, vilket har etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Läs gärna mer på hemsidan dietforagreenplanet.se, som projekt MatLust står bakom.

