



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. maj 2017

Hovedret

Beef Wellington (6 personer).

Ingredienser:

1 kg oksemørbrad, 500 g blandede svampe, ca. 12 skiver parmaskinke, 200 g foie gras terrine, 1 pakke butterdej, 2 æggeblommer, 1 spsk smør, olie til brunning, salt og peber.

Puds oksemørbraden smukt af, og brun den på en pande i lidt Olivenolie. Krydr med salt og peber, og sæt den til side.

Rens svampene og hak dem temmelig fint. Rist dem på en pande i lidt smør, til al væden er fordampet. Smag til med salt og peber og lad blandingen køle helt af.

Læg et stykke husholdningsfilm på køkkenbordet og bred skiver af parmaskinke ud på det. Smør et tyndt lag foie gras terrine ud på skinken. Det går lettest, hvis terrinen ikke er køleskabskold. Fordel svampeblandingen oven på foie gras'en. Læg endelig den brunede oksemørbrad oven på svampene. Ved hjælp af filmen pakkes mørbraden nu helt ind i svampe, foie gras og yderst parmaskinke. Stram rullen godt op i begge ender og sæt den på køl en halv times tid.

Rul butterdejen ud til en firkant, der er stor nok til at pakke mørbraden ind. Kanterne pensles med æggeblomme. Fjern filmen fra mørbraden, læg den midt på butterdejen og placer skiver af toastbrød på toppen. Pak nu det hele pænt ind.

Læg den indpakkede mørbrad på en bageplade. Sørg for, at sammenføjningerne

– og dermed toastbrødet - vender nedad. Butterdejen pensles grundigt med æggeblomme over det hele.

Sæt mørbraden i en ovn på 200 grader i ca. 20 minutter, til butterdejen er smukt gylden. Lad den hvile overdækket i mindst 15 minutter og skær den derpå i ret tykke skiver.

Kan f.eks. serveres med en grøn salat, eller med whiskysovs og nye kartofler.

