



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. april 2018

## Hovedret

### Lækker mørbradgryde (6 personer).

**Ingredienser:** 500 g svinemørbrad, afpudset, 300 g bacon i tern, 500 g champignoner (renset vægt), 200 g løg (pillet vægt), 3 ds cocktailpølser.

Sauce: 25 g margarine, 2 spsk hvedemel, 5 dl sødmælk, 2½ dl piskefløde 38%, 70 g koncentreret tomatpuré, 2 spsk paprika, 1 tsk cayennepeber, 1 bouillonterning.



Puds mørbraden og skær i tynde skiver. Hak løget, rens champignon og skær dem i kvarte.

Steg først bacon og mørbrad på panden, tag dem af. Steg dernæst løg og champignon på panden og tag også dem af.

Smelt lidt margarine i panden og rør melet ud i – tilsæt mælk, fløde, krydderier og bouillon. Smag evt. til med salt.

Når sovsen er klar tilsættes de andre ting fra panden samt cocktailpølser. Varm godt igennem og server med ris eller kartoffelmos.