



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

16. juni 2016

## Hovedret

### Grillstegt svinemørbrad med aspargessalat med radiser og bulgur (4 personer).

**Ingredienser:** 1 svinemørbrad, 1 pakke bacon (skiver), 200 g fuldkornsbulgur, 400 g grønne asparges, 8 radiser, 1 dl friskrevet parmesan, ½ dl olivenolie, 2 spsk hvidvinseddike, salt og peber, 1 dl nippet persille.

Mørbraden pudses af for sener og fedt, krydres med salt og peber og omvikles med baconskiver. Grilles ca. 15 min. på hver side. Hviler let tildækket i ca. 15 min.

Skær mørbraden i medaljoner a 2½ cm. tykkelse efter hviletid.

Kog bulguren efter anvisningen på pakken. Skyl den i koldt vand og hæld den i en sigte til afdrypning.

Skær den nederste trævlede ende af aspargesen fra.

Kom parmesan, olie, eddike, lidt salt og peber i en skål og bland godt rundt. Vend blandingen med bulgur og anret den på et smukt fad.

Fordel asparges og radiser ovenpå. Dryp lidt olivenolie henover og servér.

