



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2024

Hovedret

Mørbrad i fad (4 personer).

Ingredienser: 1 svinemørbrad (ca. 500 g), 10 g smør, ½ tsk groft salt, friskkværnet peber. **Sauce:** 450 g champignoner i kvarte, 1 finthakket løg (ca. 75 g), 125 g fintstrimlet bacon, 2 små knuste fed hvidløg, 1 dåse hakkede tomater (ca. 400 g), ½ tsk groft salt, ½ tsk cayennepeber, 2½ dl madlavningsfløde. **Tilbehør:** 400 g dampede grønne bønner.

Sådan gør du:

Afpuds mørbraden for sener og hinder og skær den ud i bøffer.

Lad smørret blive gyldent i en sauterpande og steg mørbradbøfferne ved jævn varme ca. 2 min. på hver side.

Tag dem af panden og drys med salt og peber. Hold dem varme.

Sauce:

Svits champignon, løb, bacon og hvidløg i panden i ca. 3 min.

Kom tomater, mørbradbøffer, salt og peber i champignonblandingen.

Lad retten koge ved svag varme og under låg i ca. 15 min.

Tilsæt madlavningsfløde, varm retten igennem og smag til.

Servering:

Anret sauce og bøffer i et varmt fad og server sammen med ris eller kartoffelmos og haricots verts.

