



M unkebo
M and
M ad, der simrer

27. maj 2021

Hovedret

Mørbradbøffer med bløde løg (4 personer).

Ingredienser: 600 g svinemørbrad, afpudset og skåret i bøffer, salt og peber, 3 løg, pillede og skåret i skiver, 40 g smør, 1 dl suppe eller bouillon, 1 dl fløde, 1 tsk majsstivelse.

Start med at koge kartoflerne.

Bank bøfferne let flade. Drys med salt og peber.

Kom en anelse smør på en god stegepande og brun dine mørbradbøffer ca. 30 sekunder på hver side. Tag dem op, kom resten af smørret ved og steg løgene bløde. Skub løgene ud til siden og steg bøfferne færdige i samme smør ca. 2 minutter på hver side.

Tag mørbradbøffer og løg af panden og kom suppe og fløde udrørt med majsstivelse på panden.

Kog igennem og server til, sammen med kogte, pillede kartofler og agurkesalat.

