

Mørbrad m. champignonsauce og stegte kartofler

Mandag 2. oktober 2017

Ingredienser

1-2 svinemørbrad
Salt, peber
olie/ smør til stegning
3-4 løg

500 gram champignon
Saft af 1 citron
salt og peber
½ liter madlavningsfløde
evt. lidt maizena til jævning

Olie/smør til stegning
Salt og peber

1 kilo kartofler
Olie
Salt, peber
timian

Fremgangsmåde.

Champignonerne renses og skæres i skiver.
Steges sammen med champignonerne.
Fløde og citronsaft tilsættes og det koger godt igennem.
Bliver det for tyndt så jævnt med lidt maizena.
Smag til med salt og peber.
Mørbraden renses for sener og hinder og deles i 6 stykker eller flere afhængig af mørbradens størrelse.
Bankes lidt flade.
krydres med salt og peber og steger på panden 3-4 minutter på hver side.
Serveres med sauce hen over kødet.
Skræl kartoflerne, skær dem i både.
Kom dem i en pose og bland dem med olie, salt, peber og timian.
Læg dem ud på en bageplade med papir og bag kartoflerne ca. 30 minutter v. 200 grader
Server agurkesalat til eller en salat.