

Røget svinemørbrad m. appelsin og gulerodssalat mandag 4. november 2013

Ingredienser

½ røget svinemørbrad
2 appelsiner
2 gulerødder
2 spsk. olie
1 spsk. vand
1 tsk. sennep
1 knivspids sukker
salt, peber
2-3 spsk. kapers

Fremgangsmåde.

Skær appelsinerne i fileter.

Skræl og høvl gulerødderne i tynde strimler, brug en kartoffelskræller.

Rør olie sennep og vand sammen og smag til med salt, peber og sukkeret.

Vend det i gulerødderne sammen med kapers.

Anret kødet skåret i tynde skiver på lidt grønt salat kom gulerødderne henover.

Server brød til