

# Mørbrad m. sennepssauce og ovnbagte rodfrugter

## Mandag 6. februar 2023

### Ingredienser

1 svinemørbrad  
1 rødløg  
Smør til stegning  
1 dl vand  
2 spsk. Kalvebouillon  
3 tsk. sennep  
3 dl. fløde  
1 spsk. Engelsk sauce  
½ bdt. Timian  
Salt og peber

### Rodfrugter

1 kilo rodfrugter  
100 gr. smør  
Salt og peber  
1 dl. revet parmesan  
100 gr. hasselnødder

### Fremgangsmåde

Soigner svinemørbraden sener og fedt. Del derefter mørbraden i otte nogenlunde lige store bøffer.

Tryk dem ganske let flade og krydr med salt og friskkværnet peber.

Brunes på panden, steges ca. 1 minut på hver side.

Læg mørbradbøfferne i et ildfast fad.

Hak løget fint og svits det kort i lidt mere smør på panden.

Tilsæt vand og kalvebouillon), tre teskefulde sennep og madlavningsfløde.

Kom også lidt engelsk sauce ved sammen med finthakket frisk timian.

Kog sovsen op, smag til med salt og peber, tilsæt evt. mere sennep

Hæld det over mørbradbøfferne i fadet.

Sæt i ovnen ca. 15 minutter v. 220 grader.

### Rodfrugter

Skræl rodfrugter, og skær tynde riller 2/3 ned i dem.

Smelt smørret i en gryde, rør salt og peber i, og tag gryden af varmen.

Fordel grøntsagerne på en bageplade med bagepapir (eller i et ovnfast fad), og pensl dem med smørret.

Bag dem i ovnen ved 220 gr. i ca. 35 minutter, til de er gyldne og møre.

Nødderne ristes i ovnen til de er let gyldne.

Anret rodfrugterne på et fad, og top med de hakkede nødder og revet parmesan.