

Ovnbagt svinemørbrad med pebersauce og ovnbagte kartofler

Mandag 12. november 2012

Ingredienser

1 stor mørbrad
2 spsk. hakket rosmarin
1 tsk. salt
1 tsk. peber
Smør/olie til stegning

Sauce

2 røde peber
1 spsk. olie
1 dåse flåede tomater
lidt revet ingefær
1 tsk. salt
3 tsk. hvidvinseddike
evt. en anelse sukker

800 gr. små kartofler
2 spsk. olie
1 tsk. salt
1 tsk. pebermix

2 spsk. hakket persille

Fremgangsmåde

Rens mørbraden for hinder og sener.

Rul i hakket rosmarin og salt og peber.

Brun kødet på en pande og steg færdig i ovnen, ca. 15 minutter til en kernetemperatur på 65 grader, hvorefter det står og trækker 10-15 minutter.

Kartoflerne ses efter og vendes med olie salt og peber i f.eks. en plastpose. Sættes i ovnen ca. 30 minutter ved 200 grader varmluft.

Saucen

Skyl peberfrugterne og skær dem i tern, steg dem i lidt olie. Tilsæt de flåede tomater, ingefær og salt.

Lad småsimre til en fast blanding ca. 10 minutter. Blend det til en glat sauce og tilsæt vineddiken.

Smag evt. til med en anelse sukker og lidt boullion.

Ved servering vend kartoflerne med det hakkede persille.

Skær mørbraden ud i ikke for tykke skiver.