

Fyldt mørbrad m. gorgonzolasauce og stegte rodfrugter

Mandag 12. november 2018

Ingredienser

1-2 svinemørbrad
12 soltørrede tomater
3 fed hvidløg
1 bdt. basilikum
1/4 dl pinjekerner
Salt, peber
1 pk. Parmaskinke

Sauce

100 gram gorgonzola
2½ dl piskefløde
Lidt hvidvin
1 citron
Salt, peber
rosmarin

Rodfrugter

½ selleri
2 pastinak
5 rødløg
3 store gulerødder
3 bagekartofler
Olie
Salt, peber
rosmarin

Opskriften er til 6 personer

Fremgangsmåde.

Rens mørbraden for sener og hinder

Lav et snit på langs af mørbraden.

Bland fintsnittede soltørrede tomater, hakket hvidløg, hakket basilikum og de ristede pinjekerner, læg fyldet i mørbraden. Giv et lille drys salt og peber.

Pak mørbraden ind i parmaskinke pensl skinken med olie før den kommer i ovnen. Sæt den i ovnen i ca. 15-20 min. V. 200 grader

Lad kødet hvile tildækket i ca. 10 min. inden det skæres i skiver.

Saucen.

Vinen bringes i kog lidt ind.

Fløden tilsættes

Gorgonzolaen tilsættes sammen med salt og peber og citronsaft.

Evt. lidt hønseboullion

Det hele piskes godt igennem.

Virker saucen tynd jævnes den med lidt maizena.

Stegte rodfrugter

Urterne rengøres og skæres i passende størrelser, som pommes frites.

Urterne og kartofler vendes i lidt olie salt og peber, rosmarinkvister lægges ved. Sættes i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter eller til de er møre.