

Bøf Gastronome

Mandag 14. november 2022

Ingredienser

2 stk. svinemørbrad

Fyldet:

1 glas champignoner hakkes- væden i glasset bruges til saucen

1 løg

2 skiver kogt skinke

1 æggeblomme

Salt/peber

Som topping:

½ rød ½ grøn ½ gul peber i strimler
2 tomater i både samt champignoner fra glas koges ind på panden og serveres til kødet.

Paprikasauce

½ pk. bacon

50 gr. smør

6 finthakkede skalotteløg

2 fed knust hvidløg

2 spsk. paprika

6 spsk. koncentreret tomatpure

ca. 3 dl vand 2 spsk. boullion

3 dl piskefløde

Franske ærter

1 Pose ærter

1 løg

25 gr. smør

800 gr. små kartofler

Fremgangsmåde

Det blandes sammen i en lille skål og lægges i midten af den udslåede mørbrad som så foldes sammen og paneres i mel – æg – rasp Den brunes på panden og lægges herefter i oven ca. 20 min.

Mørbradene afpudses og flækkes, bankes ud, fyldet lægges på.

Foldes, sæt evt. en nål i for at holde sammen på kødet.

Vendes i mel, æg og rasp. Bruner i smør og olie.

Steges færdig i ovnen ca. 20. minutter

Paprikasauce

Skær bacon i strimler på tværs. Svits det til det er gyldent

Tilsæt løg og hvidløg og steg til løgene er klare ikke brune.

Tilsæt paprika må ikke branke, kom nu tomatpure, boullion og fløde ved.

Kog sovsen igennem og smag den til med salt. Jævn hvis den er for tynd.

Franske ærter

Skær løget i fine tern

Sauter dem og vend ærterne i lige før servering.

smag til med salt.

Kog og pil kartoflerne, vend dem med persille og en klat smør.