

Mørbradbøf m. stegte kartofler og svampesauce

Mandag 16. november 2015

Fremgangsmåde.

Kartoflerne deles i både, gulerødderne skrælles og skæres i stave, løget skæres i kvarte og pebereren i strimler.

Det hele vendes med lidt olie, salt og et par kviste timian (tørret kan også bruges).

Steges i ovnen v.200 grader ca. ½ time

Afpuds mørbradene og skær i skiver lav 2 til hver. Varm olien op på en pande. Krydr mørbraden med salt og lidt peber, steg bøfferne på begge sider.

Pas på de ikke bliver tørre

Saucen

Pil rødløgene og skær dem i skiver.

Steg rødløgene til de er møre.

Rens svampene og del dem i mindre stykker.

Kom svampene på panden lad dem stege med et par minutter.

Tilsæt fløden.

Kog op og smag saucen til med salt og peber.

Jævn den lidt med saucejævner.

Server med lidt af saucen henover bøfferne

Drys det sprødestegte bacon henover retten.

Afslut med det hakkede persille.

Ingredienser

1 stor mørbrad eller 2 små
Salt, peber
Lidt olie til stegning

Tilbehør

4 bagekartofler
4 gulerødder
2 løg
1 rød peber
Olie
Salt
2-3 kviste timian

Svampesauce

2 rødløg
250 gr. Svampe
1 lille bundt persille
1 spsk. Olie
2dl. Fløde 9 %
1 dl. Hvidvin
Saucejævner/ maizena
Salt, peber

150 gr. bacon