

# Gratineret mørbrad med appelsin

Mandag 27. januar 2014

## Ingredienser

1 afpudset svinemørbrad (ca. 500 g)

lidt olie/smør til stegning

1 tsk. groft salt, ½ tsk. peber

225 g fileter af appelsin - 3 appelsiner

1 dl friskpresset appelsinsaft

4 spsk. sød chilisaUCE

2 dl. kaffefløde

1 spsk. dijonsennep

50 g grofthakkede hasselnøddekerner

200 g revet ost

## Kartoffel/majs Røsti/frikadeller

1 stor bagekartoffel

150 gr. majs-kerner

1 æggehvite

2 spsk. sesamkerner

2 tsk. salt, ½ tsk. peber

olie til stegning

## **Fremgangsmåde**

Skær mørbraden i 8 skiver og tryk dem let flade.

Lad fedtstoffet blive varmt i en pande. Brun kødet ca. 1 min. på hver side og drys med salt og peber

Tag kødet op og læg det i et ovnfast fad (ca. 15 x 27 cm).

Kom appelsinfileter, -saft, chilisaUCE, sennep og fløde i panden.

Smag til og jævn med lidt maizena.

Saucen skal ikke være for tyk. Hæld saucen henover bøfferne og drys med osten. Gratiner mørbraden midt i ovnen Ca. 15 min. ved 225°.

Gratiner mørbraden midt i ovnen Ca. 15 min. ved 225°

**Husk Maizena skal koge 1-2 minutter før det tykner.**

## Kartoffel/majs Røsti/frikadeller

Riv kartofflen og pres noget af væden fra.

Bland alle delene form dem som små bunker og steg på en pande i olie. 2-3 minutter på hver side.

Vend dem først når de har fået skorpe ellers skiller de ad.

Server grønne bønner til der er vendt i lidt smør.