

# Mørbrad rullet i ristet panko med urter

Mandag 27. november 2023

## Ingredienser

### Ristet panko og urter

200 gr. pankorasp  
1 håndfuld krydderurter  
2- 3 spsk. Olie  
1-2 mørbrad  
Salt, peber  
50 gr. smør  
2 fed hvidløg  
1 kvist timian

### Marinade til kødet

1 dl. dijonsennep  
½ dl. sirup  
2-3 spsk. Olie

### Sauce

25 gr smør  
200 gr portobello svampe i mindre stykker  
¼ liter fløde  
50 gr grofthakkede hasselnøddekerner  
2 dl vand  
4 spsk. bouillion  
1/½ dl Hvidvin  
¾ tsk. groft salt  
friskkværnet peber  
lidt saucejævner  
evt. kulør

## Fremgangsmåde

Bland rasp og olie i en skål og bland det godt rundt. Fordel det på et stykke bagepapir. Bag det i ovnen v. 200 gr. til den er gylden ca.10-15 min.

Urterne fordeles på en anden plade , sæt dem i ovnen 10-15 min. V. 160 grader. De skal være knastørre. Afkøles. Blandes med raspen.

De blendes i en minihakker

Afpuds mørbraden, fjern sene og fedt.

Kom smør på en varm pande. Brun mørbraden så den får en stegeskorpe.

Det skal gøres kort, så fuld knald på panden.

Pensl kødet med marinaden.

Gem noget til kødet er stegt.

Steg mørbraden i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft, i ca. 18 minutter. Ikke længere. Lad kødet trække og inden servering pensl med resten af marinaden.

Mørbraden rulles med panko/urteblandingen.

### Sauce

Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg svampene i ca. 3 min. Kom hvidvin ved og lad det koge op et par minutter

Hæld det i en gryde, fløde, nødder, sky, salt og peber ved svampene kom saucejævner i. Bring saucen i kog og kog den ved svag varme og under omrøring i ca. 1 min. Smag til.