

# Mørbrad med Bacon og perlesalat m. grillet peber

## Mandag 3. oktober 2016

### Ingredienser

2 svinemørbrad a ca. 500 g  
Salt, peber  
1 rødløg  
1 stort bdt. bredbladet persille  
2 fed hvidløg  
1 spsk. olivenolie  
16 skiver bacon, 250 g  
Tænd ovnen på 200 grader.  
Puds svinemørbradene for sener.  
Skær et snit/en lomme i hver mørbrad på langs.  
Åbn dem, så de ligger fladt på et skærebræt. Drys med salt og peber.  
Pil og skær rødløget i terninger.  
Pluk persillen groft og vend med rødløg, hakket hvidløg og olivenolie.  
Fordel blandingen på mørbradene og luk dem sammen.  
Sno baconskiver omkring hver mørbrad og brun dem på alle sider på en tør pande, til baconen er sprød.  
Læg kødet i et ovnfast fad, og steg det i ovnen i 20-25 min.  
Lad det trække i 10 min.,

### Perlesalat

3 dl. Perlebyg  
4-6 rød, gul, orange peber  
2 spsk. Olie  
Salt, peber  
1 øko appelsin  
1 bdt. Persille  
1 bdt. Forårsløg  
16 tørrede abrikoser  
1 bøtte feta

### Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.  
Puds svinemørbradene for sener.  
Skær et snit/en lomme i hver mørbrad på langs.  
Åbn dem, så de ligger fladt på et skærebræt.  
Drys med salt og peber.  
Pil og skær rødløget i terninger.  
Pluk persillen groft og vend med rødløg, hakket hvidløg og olivenolie.  
Fordel blandingen på mørbradene og luk dem sammen.  
Sno baconskiver omkring hver mørbrad.  
Læg kødet i et ovnfast fad, og steg det i ovnen i 30-35 min.  
Lad det trække i 10 min

### Perlesalat.

Skyl perlebyggen grundigt i koldt vand og kog den efter anvisning på pakken.

Skyl peberfrugterne og fjern top og kerner,

Skær dem i grove stængler, vend dem med olivenolie, salt og peber.

Bag dem i ovnen v. 175 gr. Afkøles.

Riv appelsinen undgå at få det hvide med, pres saften i en skål.

Hæld vandet fra perlebyggen og lad den tørre i gryden.

Hæld appelsinsaft og skal over perlerne og dem trække og afkøle.

Smag perlerne til med hakket persille, salt og peber.

Vend de grillede peber i sammen med snittede forårsløg og snittede abrikoser.

Drysses med fetaost.