

Mørbradsvøb med kartoffelmostårn og sauté af grønt

www.madforsjov.dk

INGREDIENSER MØRBRAD

6 mørbradbøffer a 100 g — 4 spsk tørret timian — 1 bundt persille — peber — ca 8 skiver bacon — evt, tandstikker -25 g smør

FREMGANGSMÅDE

Mørbradbøfferne duppes tørre med køkkenrulle. Bland timian, hakket persille og peber. Vend mørbradbøfferne i krydderblandingen. Vikkel bacon om bøfferne og fastgør med tandstikker. Lad fedtstoffet blive gyldent på en pande ved god varme. Brun i min. på hver side. Skru ned til middelvarme og steg dem færdige ca. 4 min. på hver side, til de er lige netop gennemstegte.

INGREDIENSER GRØNTSAGSSA UTE

8 forårsløg - 3 rødløg — 3 spsk olie — 250 g cherrytomater — 3 fed hvidløg — salt og peber

FREMGANGSMÅDE

Svits forårsløgene og fintsnittet rødløg 2-3 min. i olie. Vend forsigtigt cherrytomater og knust hvidløg i umiddelbart før anretningen. Smag til med salt og peber.

INGREDIENSER KARTOFFELMOSTÅRN

4 store bagekartofler — 2 spsk. Olie — 30 g smør - 1 sammenpisket æg — 2 tsk. Dijonsennep — salt og peber.

FREMGANGSMÅDE

Skræl kartoflerne, skær 2 i mindre stykker og kog dem meget møre i usaltet vand. Hæld vandet fra, damp dem tørre og mos dem. Rør mosen med smør og så meget æg, at den stadig kan holde faconen. Smag til med sennep, salt og peber.

Skør de 2 andre kartofler i skiver og steg dem næsten møre på en stor pande i olien. Skiverne skal ligge

enkeltvis på panden, så de ikke steger sammen. Læg kartoffelskiverne taglagt med kartoffelmos.

Begynd og slut med kartoffelskiver.

Lige inden serveringen sættes kartoffelmostårnene i ovnen ca. 10 min. ved 225 gr. til de er let gyldne.

INDGREDIENSER KLAR SKYSAUCE

4 dl kraftig stegesky — bouillon eller fond (1 spsk bouillon) — 1-2 tsk majsstivelse - 2 spsk vand.

FREMGANGSMÅDE

Skum skyen. Spæd om nødvendigt og lad skyen få et opkog. Rør majsstivelse ud i lidt kild vand. Hæld jævnningen i under omrøring og lad saucen koge i 1-2 min ved svag varme. Smag til.