



Baconstegt mørbrad

(5-6 pers.)

1 afpudset svinemørbrad ca. 500 g

2 fed hakket hvidløg

1 håndfuld frisk oregano

1 usprøjtet citron

1 citron

Groftkværnet peber

1 tsk. salt

150 g bacon i tynde skiver

Grønsager:

250 g gulerødder

250 g pastinak

250 g persillerødder

2 løg

2 fed hvidløg

1 tsk. salt

2 dl tør hvidvin

Hak oreganoen, riv citronskallen og pres saften. Bland hvidløg, oregano (gem lidt til pynt), citronskal og saft. Skær et snit på langs i mørbraden, godt og vel halvt igennem, og drys lidt salt i. Fordel oreganoblandingen i snittet og luk det. Vikl baconskiver om mørbraderne og hold den fast med kødsnor.

Grønsager: Skræl dem og skær dem i ca. 1 cm store tern. Skær løgene i tynde både og knus hvidløgene. Bland grønsagerne med salt og vin i et ildfast fad eller lille bradepande. Læg mørbraden

midt i fadet og kom alufolie over. Sæt det midt i ovnen ca. 40 min. ved 200°, til kødets midtertemperatur er 50°. Tag folien af og sæt ovnvarmen op til 250°. Steg til midtertemperaturen er 65°, og grønsagerne er møre.

Skær mørbraden i skiver og server med rodurterne og skyen i fadet. Pynt med oregano.

Forberedelse: Kødet kan fyldes og snøres. Grønsagerne kan skrælles, men vent med at skære dem, ellers kan de blive lidt mørke.