

Svinemørbrad med porre og rodfrugter

3-4 personer

- 1 svinemørbrad
- 1 porre
- 1 pk. bacon i skiver
- 20 gr. smør
- 1/4 l. madlavningsfløde 9 %
- 1 dl. hvidvin
- 1/4 tsk. groft salt
- friskkværnet peber
- 1 spsk. lys saucejævner
- lidt kulør

Rodfrugter:

- 1 persillerod eller pastinak
- 2 kartofler
- 1 rødløg
- 2 gulerødder
- 1 rødbede



Skær mørbraden næsten igennem på langs og rens porren. Krydr kødet med salt og peber, læg porren på midten af mørbraden og vikl baconskiverne omkring. Snør mørbraden med bomuldssnor og brun den i smørret ved høj varme. Tilsæt fløde og hvidvin og lad det småsimre under låg i ca. 45 minutter.

Skræl og skyl rodfrugterne. Skær dem i forholdsvis store stykker, og læg dem i en bradepande og kom lidt olivenolie på. Vend grøntsagerne i olien.

Stil bradepanden i ovnen på 200° i 40 minutter (afhængigt af størrelsen på stykkerne). Tag bradepanden ud af ovnen og drys hakkede krydderurter over.

Server mørbraden med rodfrugterne og en sauce tilberedt at stegeskyen - jævnet efter behag med en lys saucejævner.

God appetit!