

Mørbradfad - med porrer, løg og rød peber

3 - 4 personer

Ingredienser:

- 800 g skrællede bagekartofler i skiver
- ¾ dl. vand
- 3 spsk. hakkede friske timianblade
- 1 tsk. groft salt

- 2 afpudsede svinemørbrad i 2 cm. skiver
- 25 g. smør
- ¼ tsk. groft salt friskkværnet peber
- 2 store porrer i tynde ringe
- 2 store zittauerløg i tynde både
- 2 røde peberfrugter i lange strimler
- 1 tsk. groft salt
- ½ liter madlavningsfløde 8%



Fordel kartoflerne i et ovnfast fad (ca. 6 x 20 x 25 cm). Hæld vand ved og drys med timian og salt. Bag kartoflerne midt i ovnen i ca. 45 min.

Lad smørret blive gyldent i en sauterpande og brun mørbradbøfferne ca. 1 min. på hver side. Tag bøfferne op og drys med salt og peber.

Steg porrer, løg og peberfrugter i smørret ved kraftig varme i ca. 5 min. Vend salt i. Fordel først mørbradbøffer med sky og derefter porreblanding på de bagte kartoffelskiver. Hæld madlavningsfløden over og bag retten færdig i ca. 15 min. ved 225°. Lad mørbradfadet hvile ca. 5 min. (uden at det er tildækket) og server.

Pynt retten med lidt fintsnittet porre.

God appetit!