

Svinemørbrad - med pasta og estragonsauce

2 personer

Ingredienser:

- 1 svinemørbrad
- 20 gr. smør
- 2½ dl. fløde
- 2 spsk. sherry
- Frisk estragon
- groft salt
- friskkværnet peber

Tilbehør:

- friskkogt pasta og salat



Puds svinemørbraden af og skær den i medaljoner, pres medaljonerne let med håndfladen.

Hak estragonen og vend medaljonerne i det. Brun dem og af i smørret og krydr med salt og peber. Tilsæt fløden og lad det simre i ca. 20 minutter. Tilsæt sherry til sidst.

Hvis man ønsker en mørkere sauce kan der tilsætte lidt kulør, men vær varsom da saucen ikke bør være for mørk.

Server straks med kogt pasta og en lille salat.

God appetit!