

MIDSOMMER salat med svinemørbrad - 4 personer



600 G svinemørbrad
uden hinder
300 G kogte
kartofler i ¼ eller ½
1 æble i tern
3-4 springions
150-200 champignons i
tern
10-12 tynde skiver
panchetta eller
bacon skåret i mindre
stykker
25-50 G smør
150 G blandede
salater (f.eks. rocula,
rød mango,
babyspinat og
sennepsblade)
1 bundt purløg skåret
i 5 cm lange stykker
nedkogt
balsamicoeddi

sautér i smørret først panchetta,
derefter champignons, og til sidst
æbler og springions.

Lav en dyb lomme på langs af
mørbraden. Drys med salt og peber.
Læg som meget æble/svampefyld i
som der kan være.
Gem resten.

Sæt 5 tandstikker på tværs med
passende mellemrum. Flet kødsnor
mellem tandstikkerne.

Sæt kødet i en 200 grader varm ovn
i ca. 20-25 min. Når kødet er færdigt
fjernes tandstikker og snor og
skæres i 1½ cm tykke skiver.

Portionsanret i skåle eller dybe
tallerkner.

Først salat, kartofler, resten af
æble/svampeblandingen og
halvdelen af purløgene. Derefter
lægges skiver af mørbrad ovenpå.

Hæld nedkogt balsamico på og
drys til sidst resten af purløgene
over.