

svinemørbrad med Parmaskinke - 4 personer



1 stor affudset
svinemørbrad på
500g eller 2 mindre
4-6 skiver
Parmaskinke
4 fed marineret
HVIDLØG
4 semisoltørrede
tomater

Pasta til 4 personer -
ca. 400 g
9 spsk. Olivenolie
2 store friske fed
HVIDLØG
1 lille håndfuld
hakket bredbladet
persille
salt og peber.

Skær tomater og HVIDLØG i tynde
skiver. Læg Parmaskinken på et bræt
så de danner en firkant i mørbradens
længde. Fordel tomat og HVIDLØG på
skinken. Læg svinemørbraden oven på
og rul skinken om mørbraden. Læg
den i et ovnfast fad og steg den i en
200g varm ovn i 20 min.
ved servering skæres mørbraden i 8
stykker, som vendes på højkant så de
står på

Tagliatelle med HVIDLØG, persille og
olie

Kog pastaen i rigeligt vand tilsat salt
og lidt olie. Mens den koger sauteres
det knuste, finthakkede HVIDLØG over
helt svag varme i 8 spsk. af olien med
lidt salt, til de er smukt gyldne.
Hæld vandet fra pastaen og hæld
den op i et varmt serveringsfad og
tilsæt olie/HVIDLØGSblandingen,
persille, peber og den sidste spsk. olie.
Vendes hurtigt rundt og serveres.

Mange tout ærter:
400g mange tout ærter (sukkerærter)
kommes i gryden, hvor olieblandingen
var. skru op for varmen og rist
ærterne hurtigt. Drys med salt og
server.

